



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
F-E9115 380-415V 3N 50/60Hz 1C

19020767

14/12/2018

FREIDORA ELÉCTRICA, F-E9115

Las freidoras son máquinas diseñadas para realizar frituras en inmersión de aceite de grandes cantidades de producto (patatas, chips, croquetas, frituras varias, diferentes tipos de rebozados...).

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Número de cubas : 1.

Dotación estándar: 1 cestillo de 250x287x108 mm.

Cuba con capacidad para 15 litros de aceite.

Cuba integrada en la encimera, con zona fría en su parte inferior, lo que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.

Calentamiento mediante resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90 ° para permitir una perfecta limpieza.

Máquina de elevada relación potencia/litro: 0,8 kW por litro.

Control termostático de la temperatura del aceite, entre 60 y 200 °C .

Termostato de seguridad.

Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.

Provista de tapas individuales para cada cuba.

Soporte escurridor de cestillos situado en la parte trasera de la cuba.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

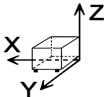
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua

DIMENSIONES



| | | | |
|--------------|----------|---------------|----------|
| X Ancho | 400 mm | X Ancho bruto | 440 mm |
| Y Fondo | 930 mm | Y Fondo bruto | 1022 mm |
| Z Alto | 850 mm | Z Alto bruto | 1115 mm |
| Peso neto | 75,0 kg | Peso bruto | 90,0 kg |
| Volumen neto | 0,361 m3 | Volumen bruto | 0,501 m3 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

| | |
|------------------------|---------------|
| Potencia calentamiento | 12,00 kW |
| Potencia eléctrica | 12,000 kW |
| Voltaje | 380-415V - 3N |
| Amperaje | 20A |
| Frecuencia eléctrica | 50/60Hz |



Catálogo
CATERING

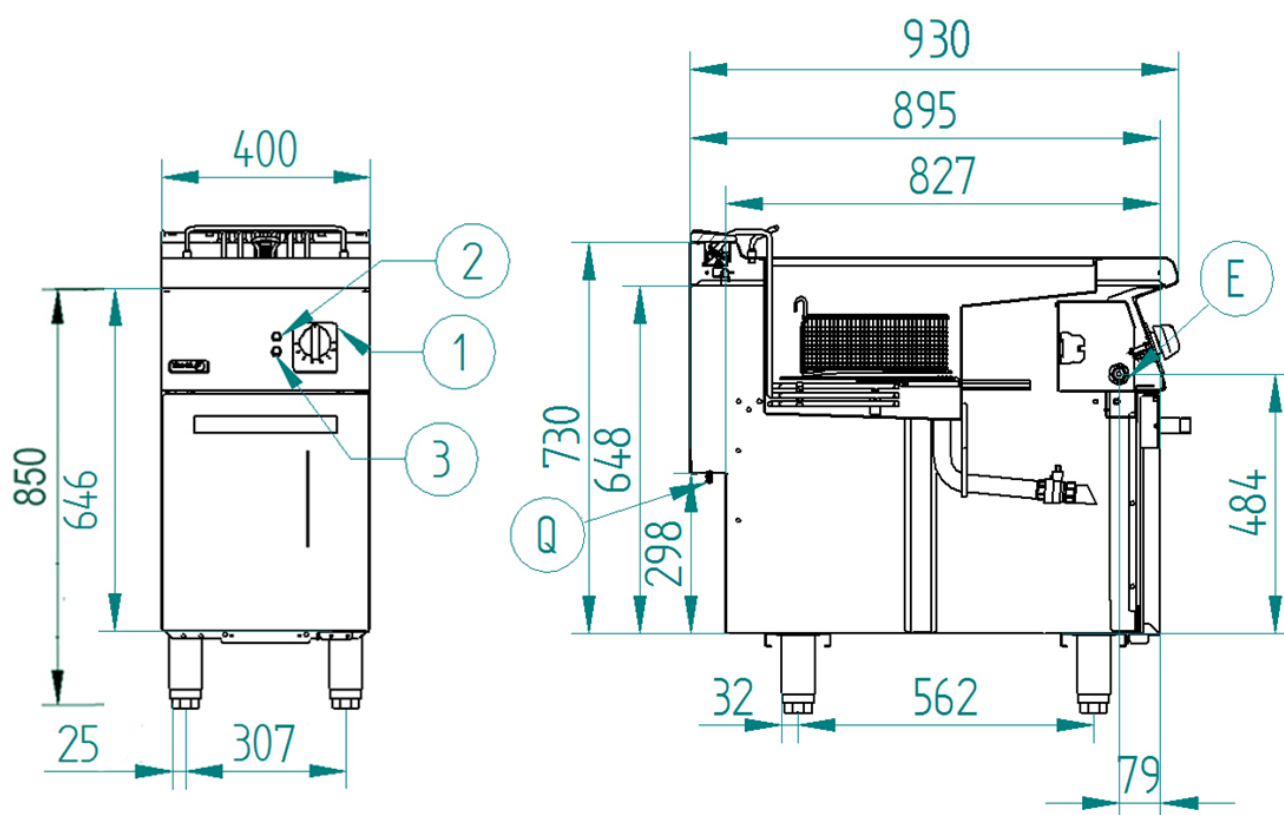
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
F-E9115 380-415V 3N 50/60Hz 1C

19020767

14/12/2018

F-E9115 & F-E9121



E – Conexión eléctrica
Q – Conexión equipotencial
1 – Mando termostato
2 – Piloto verde
3 – Piloto ambar

Electrical connection
Equipontecial connection
Thermostat control
Green pilot
Ambar pilot