

## FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 15 L

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione; in dotazione per vasca: 1 cestello e 1 coperchio. Comandi meccanici. Controllo temperatura con termostato 100-190°C. Resistenze ribaltabili all'interno della vasca. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.

<i>Alimentazione</i>	<i>Elettricità</i>	<i>Controllo Energia</i>	<i>Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza</i>
<i>Installazione prodotto</i>	con vano integrato	<i>Litri per vasca</i>	15
<i>Nr. Vasche</i>	1	<i>Pannello comandi</i>	meccanico
<i>Produttività</i>	18,2 kg/h di patatine fritte per vasca	<i>Spessore piano</i>	2 mm

### Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 15 lt.
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Vasca disegnata con zona fredda per la raccolta dei residui di cottura.
- Riscaldamento diretto ottenuto con resistenze elettriche in acciaio inox AISI 304, contenute all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per un'efficace pulizia.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm<sup>2</sup>, a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Produttività oraria di patate surgelate (metodo AGA A.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 18,2 kg/h per vasca.
- Controllo della temperatura di cottura tramite termostato con bulbo in vasca, per garantire una risposta immediata al cambio di temperatura, da 100 a 190°C.
- Appendi-cestello per sgocciolamento.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Tubo di scarico olio fissato alla vasca, con rubinetto a sfera e maniglia con impugnatura atermica.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Vano inferiore chiuso da portina.
- Portina a battente, apertura verso destra, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad



# Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

## "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it)

sito internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).

- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza.
  - Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.
  - Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
  - Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli alimenti)
- Grado di protezione IPX4.

### Dotazioni di serie

- In dotazione per vasca: nr.1 cestello in acciaio cromato dimensioni in cm 22,5 x 28,3 x 15,5.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304; alloggiabile nel vano sottostante.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- Prolunga del tubo di scarico olio, per uno scarico dell'olio, anche se caldo, in modo facile e sicuro al di fuori dell'ingombro della friggitrice.

### Dati tecnici

*Voltaggio* 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz *Potenza elettrica* 10,5 kW

*Dimensioni* 40x72x90 cm *Imballo* 46x82x130 cm