








	Lt	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	130 x 285 x 135 h (x4)
	kW	28
	kcal/h	24.080
	Btu/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45
	Kg	90

STANDARD

COMANDI ELETTRONICI - ELECTRONIC CONTROLS - COMMANDES ELECTRONIQUES - ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION

ACCENSIONE ELETTRICA - ELECTRIC IGNITION - ALLUMAGE ÉLECTRIQUE - ELEKTROZUNDUNG
 N. 4 MEZZI CESTI - N. 4 TWIN BASKETS - N. 4 DEMI PANIERS - N. 4 HALBKÖRBE



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI-304.
 Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestri leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio. Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 0° C a 190° C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, programma di "melting" e di mantenimento a 100° C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie.
 Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel.
 Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.
 Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 0° C to 190° C, display of the set and operational temperatures, program of "melting" and maintaining the temperature at 100° C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures.
 Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.
 Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI-304.
 Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.
 Deux Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 0° C à 190° C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100° C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.
 Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304.
 Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Abflaufs. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.
 Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0° C bis 190° C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100° C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.
 Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 0,6

