



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO3680	IFR94E22KFA	i-Fry

## ARTICLE

**Friteuse électrique 1 cuve 22 lt. avec contrôle électronique, filtrage de l'huile et soulèvement automatique des paniers**



## DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	400		
PROFONDEUR (mm):	920		
HAUTEUR (mm):	910		
POIDS (Kg):	58		
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	0.6		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	22		
TENSION (V):	VAC400-3N		
N. ZONES DE CUISSON:	1		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	1x 22kW		
N. CUVES:	1	CAPACITE' (L):	23
DEGRÉ IP:	IPX5		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	0-180		

## DESCRIPTION

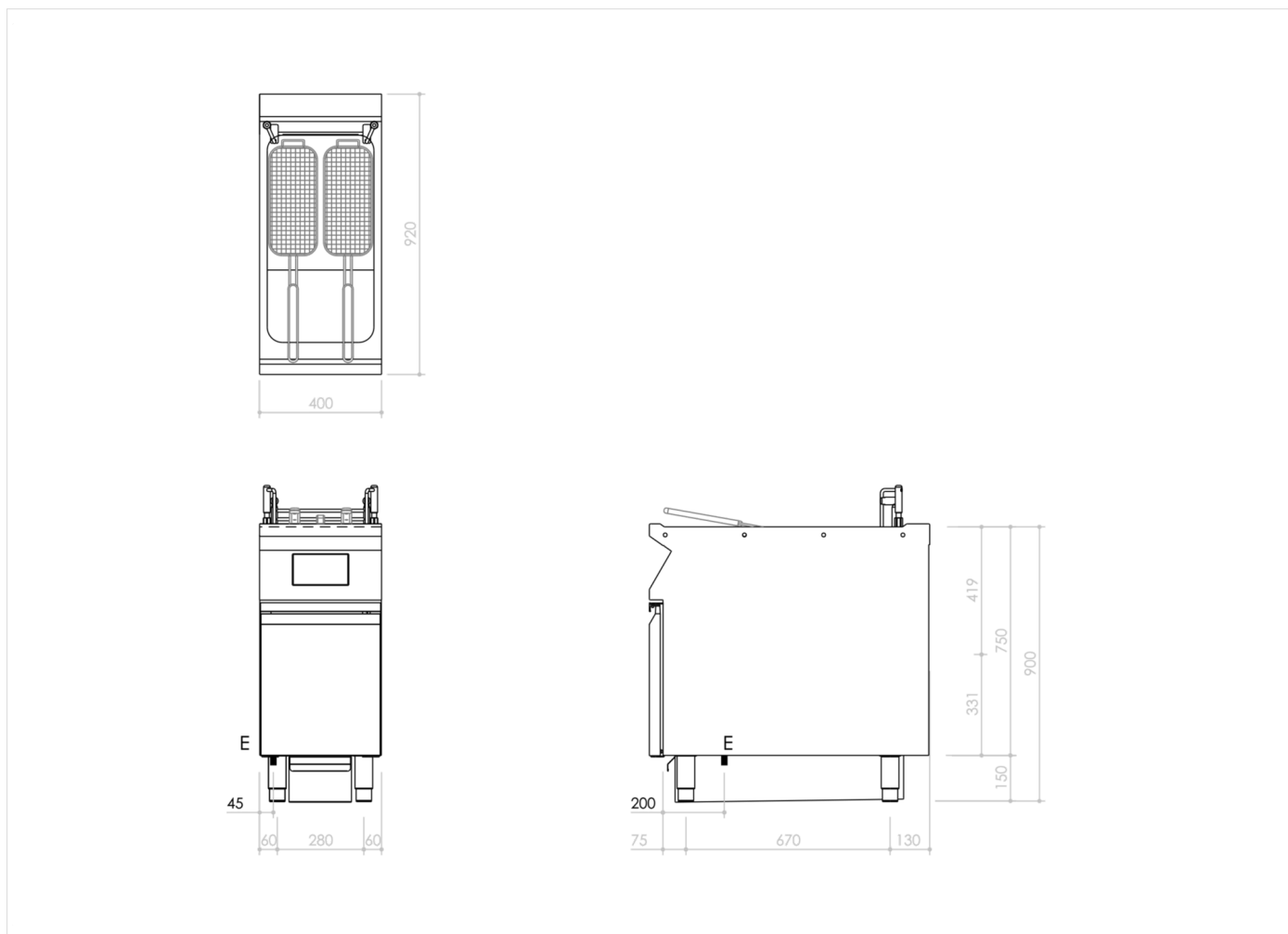
Friteuse électronique sur armoire, à contrôle électronique de la température, haut rendement, réalisée en acier inox AISI 304. Plan à jonction d'extrémité, épaisseur 20/10 sans orifice carneau. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité bac 22 l. Bac avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Chauffage par résistance blindée en acier inoxydable AISI 304, montée à l'intérieur du bac et pivotante à plus de 90°, grâce à un crochet de levage approprié, pour faciliter le nettoyage du bac. Modulation de la puissance pour optimiser le chauffage et l'efficacité. Cycle MELTING. Fonction de cuisson automatique pour une friture de haute qualité. 30 programmes permettent à l'opérateur de choisir facilement le type, la quantité et la température de conservation du produit à frire. L'électronique adapte automatiquement le cycle de cuisson en compensant en fonction du choix effectué. Panneau de commande avec afficheur tactile 7 pouces haute définition, avec carte de contrôle électronique pour la gestion de la température de cuisson de 0 à 185 °C, avec une précision de ± 1 °C, des programmes de friture, des alarmes HACCP, du cycle de nettoyage de la cuve, de la fonction de préchauffage et de conservation à 100 °C, du diagnostic du système. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Système de filtration et d'appoint d'huile automatique dans la cuve. Filtration à 2 stades, par filtre en métal et filtre fin en technopolymère servant à éliminer les plus petits résidus alimentaires et à prolonger la qualité et la durée de l'huile. Bac intérieur en acier inoxydable de récupération de l'huile filtrée, capacité 25 l. L'huile filtrée est versée dans la cuve à travers une pompe à engrenages, selon un système sécurisé, à travers le robinet de remplissage présent sur le fond de la cuve. Possibilité de filtrer et de remplir lorsque l'huile est à 180 °C. Utiliser les accessoires appropriés, non compris à l'origine, tuyau flexible et tube métallique profilé servant à remplir la cuve en prélevant l'huile dans le récipient extérieur ou à vider le bac d'égouttage dans le récipient extérieur. Système de soulèvement automatique, programmable pour la cuisson de deux paniers 1/2. Comprend 2 actionneurs linéaires qui soulèvent de 120 mm et fournissent un signal sonore en fin de cuisson. Comprend : 1 filtre sur le fond de la cuve, 1 grille de filtration en acier chromé pour poser les paniers de cuisson ; 2 paniers de cuisson 1/2 en acier chromé avec poignée frontale en matériau athermique ; 1 couvercle pour la cuve ; 1 rallonge pour le vidage frontal de la cuve. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO3680	IFR94E22KFA	i-Fry

ARTICLE

**Friteuse électrique 1 cuve 22 lt. avec contrôle électronique, filtrage de l'huile et soulèvement automatique des paniers**



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

(E) Raccordement électrique: **VAC400-3N 50/60Hz**

