

:Sistema eco Fry il ciclo perfetto

1- frittura : protegge l'olio dalla luce , dall 'acqua e dall'ossigeno aumentandone la vita utile (durata)

2- fritto asciutto dorato e croccante grazie al sistema che aspira ed elimina le particelle di olio volatili , i vapori acquei di frittura , il fritto non è mai stato così asciutto e croccante non si sente il sapore dell'olio che rimane all'esterno ma solo il sapore del prodotto all'interno.

3-estrazione: l'estrazione del prodotto perfettamente cucinato avviene in modo automatico mediante una paletta interna che lo toglie dalla vasca e lo deposita nel vassoio di uscita

4- Dimensioni altezza 84,2 cm larghezza 76 cm profondità 57 cm profondità con vassoio con di ricezione 75 cm

Peso 95 chili peso con imballo 105 kg

Specifiche tecniche

Capacità olio 10 litri

comparti di carico :Quattro zone +2 in cottura

Produttività porzione singola vasca intera da 800 g a 1 KG

porzione doppia con vasca dimezzata 500 gr + 500 gr

Produttività oraria 33 Kg per ora (considerando patate surgelate da 6 mm )

Display digitale con 21 tempi di cottura programmabili

Senza fumi e senza odori :Big carousel non necessita di cappe di aspirazioni e canne fumarie

Spazi utili di lavoro: nella parte superiore 30 cm per permettere di caricare la macchina

-Lateralmente 15 cm per lato poter aprire la porta E per avere un minimo di raffreddamento

Installare la big carousel in posti non aventi tale caratteristiche può invalidare la garanzia

Evitare di installare la big carousel direttamente accanto a fonti di calore tipo forni griglie etc o prese per l'aria condizionata.

L'aria di estrazione viene convogliata nella parte superiore della macchina.

La produzione oraria viene calcolata su patate surgelate da 6 mm .

Il tipo di olio usato la temperatura iniziale del prodotto e la temperatura di cottura avranno influenza sul risultato finale in termini di produttività.

La ricerca continua di sempre ulteriori miglioramenti potrebbe portare ad un cambio senza obbligo di preavviso di queste specifiche.

Specifiche elettriche ;corrente trifase 380 volts

potenza 16 A

attacco tre PIN +N +E

Potenza massima assorbita 7,8 kW

Programma di pulizia

1L'olio va filtrato giornalmente

2 la camera di frittura va svuotata e pulita almeno una volta la settimana

3 la vaschetta di raccolta liquidi va svuotata almeno una volta la settimana e va lavata almeno una volta al mese

4 il filtro metallico va lavato almeno ogni sei mesi

5 il filtro a carboni attivi va sostituito almeno una volta all'anno (12 mesi)