

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
900	FRIGGITRICE	ELETTRONICO	NEFEP9122F

DESCRIZIONE

FRIGGITRICE ELETTRICA EVO 1 VASCA 22LT. ALTA PRODUTTIVITA' CONTROLLO ELETTRONICO CON FILTRAGGIO OLIO



DATI TECNICI:

STRUTTURA	A PAVIMENTO	CAPACITÀ VASCA	22 LT.
LARGHEZZA	400 mm	DIMENSIONE VASCA	340x420x180 mm
PROFONDITÀ	900 mm	PRODUTTIVITÀ ORARIA	44 kg/h
ALTEZZA	900 mm		
PESO NETTO	86 kg		
VOLUME	0.5 m3		
POTENZA ELETTRICA	22 kW		
FASE	3N		
FREQUENZA	50/60 Hz		
TENSIONE	400 V		

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
900	FRIGGITRICE	ELETTRONICO	NEFEP9122F

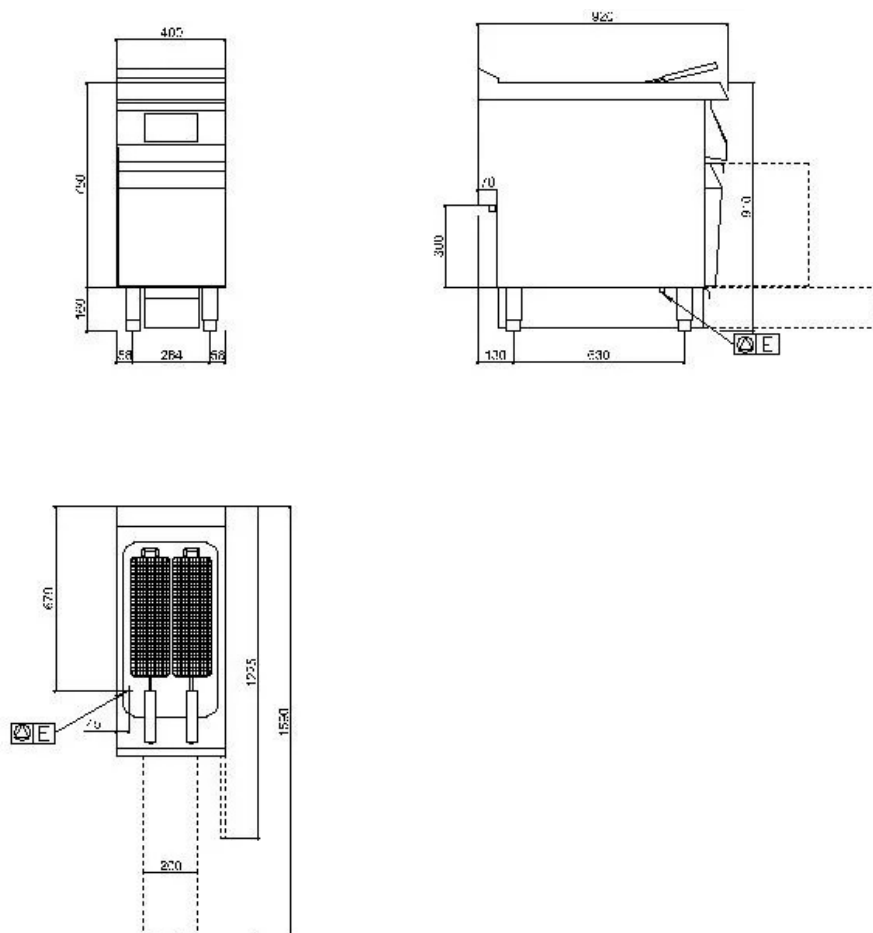
CARATTERISTICHE:

Friggitrice elettronica ad una vasca, ad elevata produttività, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10 privo di fori camino. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasca di Lt.22. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per la espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inossidabile AISI 304, posizionata internamente alla vasca e ruotabile di oltre 90° tramite apposito gancio di sollevamento, per favorire la pulizia della vasca stessa. Modulazione della potenza per ottimizzare il riscaldamento e l'efficienza. Ciclo MELTING. Funzione di cottura automatica per garantire l'elevata qualità del prodotto fritto. Grazie ai 30 programmi l'operatore può scegliere facilmente la tipologia, la quantità e la temperatura di conservazione del prodotto da friggere. L'elettronica adatta automaticamente il ciclo di cottura compensando in base alla scelta effettuata. Pannello di controllo con Display Touch screen da 7" ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$ dei programmi di frittura, degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C, della diagnostica del sistema. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Sistema per filtrazione e reinserimento olio in vasca totalmente automatico. Filtrazione a 2 stadi, con filtro metallico e filtro fine in tecnopolimero per rimuovere i più piccoli residui alimentari e prolungare così la qualità e la durata dell'olio. Bacinella interna in acciaio inossidabile per la raccolta dell'olio filtrato con capacità di 25 lt. L'olio filtrato viene immesso in vasca tramite pompa ad ingranaggi, in modo sicuro, attraverso il di carico posto sul fondo della vasca. La filtrazione e il riempimento della vasca possono essere effettuate con olio a temperatura di 180°C. Utilizzando gli appositi accessori, tubazione flessibile e canna metallica sagomata, è possibile riempire la vasca prelevando olio da contenitore esterno o scaricare la bacinella di raccolta interna in contenitore esterno alla apparecchiatura. In dotazione: 1 retina filtro in acciaio cromato per l'appoggio dei cestini di cottura; 2 cestini per la cottura da $\frac{1}{2}$ in acciaio cromato con manico frontale in materiale atermico; 1 coperchio vasca; 1 prolunga per lo scarico frontale della vasca. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ACCESSORI OPTIONAL:

SERIE	FAMIGLIA	VERSIONE	MODELLO
900	FRIGGITRICE	ELETTRONICO	NEFEP9122F

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



	ARRIVO ELETTRICO
	ACQUA FREDDA
	ACQUA CALDA
	GAS
	SCARICO

400 V

3N

NOTE PER L'INSTALLATORE:

Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera. Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura. Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.

Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme. Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta). Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina. Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti e relativi alla versione standard.

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.