

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

FRIGGITRICI GAS

EVO

NEFGP9123FA

COTTURA 900

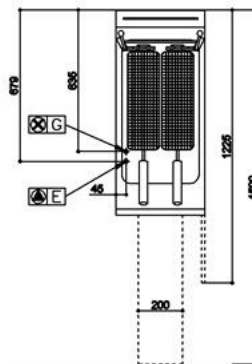
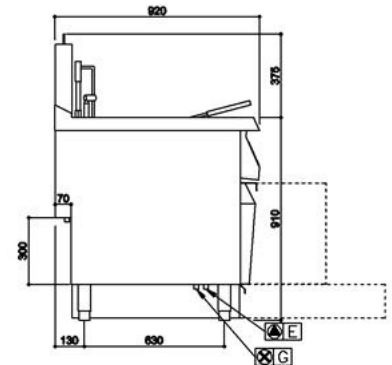
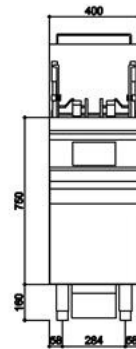
SILKO
IDEAS. WELL DONE



Elektronisch gesteuerte Gas-Fritteuse mit hoher Produktivität, aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10 mit 300 mm Kaminabschlussleiste. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 23 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme außerhalb des Beckens. Automatische Zündung der Hauptbrenner durch den elektronischen Flammenwächter, ohne permanent brennenden Pilotbrenner. Dank der 30 verfügbaren Programme kann der Bediener mühelos die Art, Menge und Lagertemperatur des zu frittierenden Produkts wählen. Die Elektronik passt den Kochzyklus automatisch an und kompensiert in Abhängigkeit der zuvor getroffenen Auswahl. Steuer-Panel mit 7" Touchscreen-Display mit hoher Auflösung und elektronischer Steuerkarte für die Steuerung der Frittierertemperatur von 0 bis 185° C mit einer Präzision von ± 1° C. Steuerung der HACCP Alarme, des Becken-Reinigungszyklus, des Vorheizens und der Temperaturhaltung auf 100° C, der Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Filtersystem, vollautomatischer erneuter Öleinlass in das Becken. 2-Stufen-Filterung mit Metallfilter und Feinfilter aus Technopolymer zur Entfernung kleinster Lebensmittelrückstände und Verlängerung der Ölqualität sowie für eine längere Nutzbarkeit des Öls. Innenwanne aus Edelstahl zum Auffangen des gefilterten Öls mit 25 l Kapazität. Das gefilterte Öl wird auf sichere Weise mithilfe einer Getriebepumpe und über den auf der Beckenrückseite befindlichen Ablass in das Becken eingelassen. Die Filterung und Befüllung des Beckens können bei einer Öltemperatur von 180° C erfolgen. Durch die Verwendung des vorgesehenen Zubehörs, von Schläuchen und einer geformten Metallstange kann das Becken durch die Entnahme des Öls aus einem Außenbehälter gefüllt werden oder die interne Ölsammelwanne in einen geräteexternen Behälter entleert werden. Automatisches und programmierbares Hebesystem für zwei 1/2- Körbe. Realisiert mit 2 Linearaktuatoren, die einen Hub von 120 mm und das akustische Signal am Ende der Garzeit gewährleisten. Serienmäßig mit: 1 Filtergitter aus verchromtem Stahl für die Ablage der Frittierkörbe; 2 Körbe für 1/2 Frittierung aus verchromtem Stahl mit Frontgriff aus nicht thermischem Material; 1 Beckendeckel; 1 Verlängerung für den Frontabfluss des Beckens. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

TECHNICHE DATEN

Länge mm :	400
Tiefe mm :	900
Höhe mm :	900
Gewicht kg :	0.00
Volumen m ³ :	
Anschlusswert :	V Hz
Gas-Leistung kW :	25.00
El.- Leistung kW :	0.00
Innenmass Ofen mm :	
Ofenkapazität :	
Ofenleistung :	
Anzahl Kochzonen :	
Kochzonen Abm. mm :	
Heizzone Abm. mm :	
Anzahl Becken :	
Beckenabmessung :	
Beckeninhalt lt :	



LEGENDA

Stromeingang 1 :	Enthärtetes Kaltwasser :
Stromeingang 2 :	Warmwasser :
Gas :	Ablauf :
Enthärtetes Wasser :	Freon :
Kaltwasser :	Dampf :

ALLGEMEINE INSTALLATIONSHINWEISE :

Alle Wasser- und Gasanschlüsse müssen mit Absperrventil oder Kugelhahn versehen sein.

Die Gas-Hauptleitung muss mit Absperrschieberventil versehen sein.

Gasanschlüsse müssen gemäß den im Land geltenden Vorschriften ummantelt werden.

Die elektrischen Anschlüsse müssen mit einem Sicherheitsschalter versehen sein sowie mit einer Mindestausgangslänge von 1,5 m.

Die Steckdosen müssen den geltenden Unfallverhütungsnormen entsprechen. Sie müssen für feuchte Räume geeignet und mit dem passenden Stecker versehen sein. - Alle elektrische Anschlüsse müssen mit einem Hauptschalter versehen sein.

Hauptschalter für alle Stromversorgungen vorsehen.

SILKO Ali Group s.r.l.
Via Cal Larga,8
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) - Italia
Tel. (+39) 0438 911930
Fax (+39) 0438 911991
info@silko.it
www.silko.it