



## Opcionales

- D125 - KIT RUEDAS D.125 INOX DFIE..

## Accesorios

- DAP01110 - PALETA
- DAPB0150 - MARCO PAN GN1/1 DFIE..150
- DAP01000 - ESPATULA PARA TORTILLAS
- DAP01120 - PALETA PERFORADA
- DAP01140 - RASPADOR DE MANGO LARGO
- DAFF010 - DOBLE FONDO CUBA DFIE...
- DASC0150 - KIT ELEVACION CESTOS DFIE.150
- DAF0150-D - FILTRO DE DESAGÜE DFIE.150-D
- DABF0020 - BANDEJA PERFORADA GN1/1 H=200
- DACF0020 - CESTA PARA FREIR GN1/1 H=200
- DAF0150 - COLADOR PARA DFIE.150

## Homologaciones



# Ficha técnica

## DFIE150A-D\_V2

### Características constructivas

- cuba de cocción en AISI 304 (espesor fondo 12mm y pared 2mm) con esquinas redondeadas y borde anti-desbordamiento. Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior
- tapa motorizada y aislada, en AISI 304 con junta de sellado de silicona de grado alimenticio
- sistema de cierre motorizado a 4 puntos para la cocción a presión
- bastidor autoportante en AISI 430 (espesor 20/10)
- revestimientos exteriores en AISI 304 satinado fino (espesor 12-20/10)
- patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación
- nivel de protección IPX5

### Características funcionales generales

- calentamiento mediante resistencias de película gruesa en contacto directo con el fondo de la cuba
- control de la temperatura mediante sistema de 6(100 lt)/8 (150 lt) sondas al fondo, 1 sonda pared, 1 sonda corazón/producto a 3 puntos de lectura (5 puntos opcionales)
- cocción a presión 0,4bares con sistema automático de eliminación del aire de la cuba de cocción (para cocción con vapor saturado) y condensación automática del vapor a final del proceso que permite una rápida y segura apertura de la tapa, sin dispersión de vapor
- ducha para lavado incorporada
- toma de corriente 230V monofásica 16A
- dispositivo auxiliar de elevación de cestas equipado con dos brazos acoplables a la tapa y barra de elevación
- control electrónico mediante pantalla táctil de 7" con mensajes claros e intuitivos
- conexión USB para descargar datos HACCP y actualizar el software

### Panel de mando funciones

- pantalla táctil capacitiva de 7"
- selección de 4 diferentes modos de cocción, con configuración de la temperatura de trabajo
- ajuste modo, tiempo de cocción y función elevación de las cestas, si está presente el accesorio específico
- cocción en modo "Manual"
- cocción en modo "Programas"
- configuración de llenado de agua en la cuba (caliente hasta 60°C/fría) con contador de litros automático
- mando para el vuelco y el retorno (automático) de la cuba de cocción mediante pantalla táctil
- mando para apertura (automática) y cierre de la tapa
- asistente apertura/cierre tapa en modalidad de cocción a presión
- configuración idioma pantalla táctil
- configuración de las diferentes unidades de medida (°C/°F ; litros/galones; etc.)
- asistente para montaje sistema eleva-cestos

### Visualizaciones/Señalizaciones

- visualización del modo de cocción, de la temperatura configurada y de la temperatura real
- señal visual de calentamiento encendido
- visualización del tiempo que falta para finalizar el ciclo
- visualización de la cuba fuera de su sitio para cocinar
- notificación periódica limpieza sistema a presión
- autodiagnóstico

### Dispositivos de seguridad

- pulsador de emergencia
- corte del calentamiento debido a sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual
- interrupción del calentamiento durante la fase de inclinación de la cuba
- válvula de seguridad sistema a presión
- inhibición apertura tapa con presión en la cuba
- inhibición carga de agua en la cuba con temperatura del fondo demasiado alta
- inhibición de la carga de agua en la cuba y de la ducha en el modo de cocción ?fritura

## Planner

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

