



FICHA DE INSTALACIÓN

Freidora

A Gas, con controlador y filtro manual

H55



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
 - 1 cuba de 25 litros
 - Superficie Cocción: 35 x 38 x 11,4 cm
 - Controlador CM3.5

- Datos Técnicos:
 - Construcción en Acero Inoxidable.
 - Medidas: 39.7cm. (Ancho) x 75.3cm. (profundidad) x 115.8cm. (altura)
 - Peso: 139 kg

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico (x3)	SN
• Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F	
• Potencia: 1.32 kW	
• Corriente: 6 Amp	
• Enchufe Monofásico: 10A (220V)	
• h: 50cm	

Suministro Gas	SN
• Entrada: Ø3/4"HE	
• Alimentación: gas natural o licuado	
• Potencia: 19.7 kW	
• Llave de paso a la vista	
• h: 80cm	

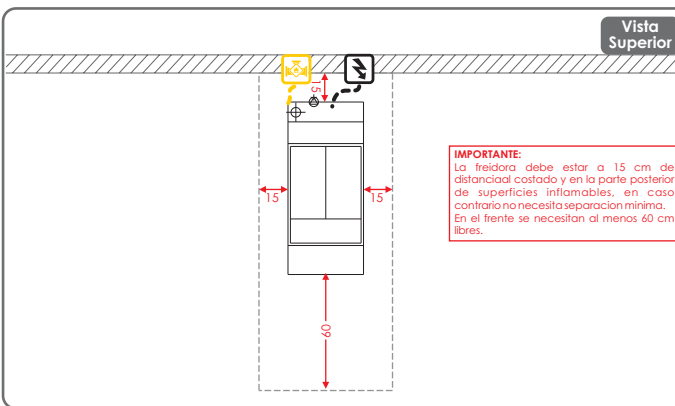
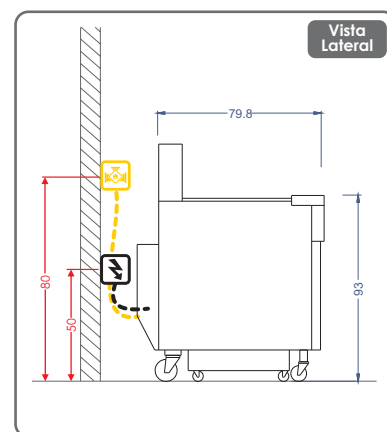
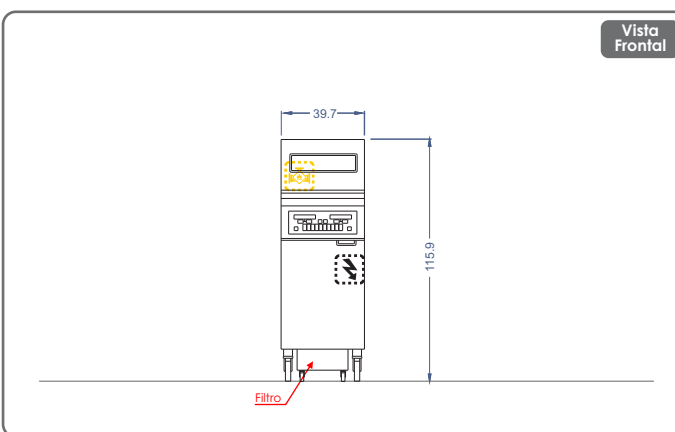
Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout	ANCHO	cm
SI <input type="radio"/>	LARGO	cm
NO <input type="radio"/>	ALTO	cm

Campana de extracción

SI <input type="radio"/>	NO <input type="radio"/>
Nombre Responsable	Fecha
	/ /

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- La sonda de temperatura está montada en el centro de la cuba, por lo que las temperaturas son más precisas.
- La zona fría mantiene los desechos y escombros pesados lejos del área de cocina, así no pueden pegarse a productos fritos o contaminar el aceite. El fondo del pote de fritura se inclina hacia adelante para un drenaje rápido y meticuloso.
- El sistema de filtración incorporado en las baterías ahorra un valioso espacio en el piso.
- Con controlador CM3.5: Superficie lisa con almohadilla táctil; controlador programable multiproducto alarga automáticamente el tiempo de cocción para proporcionar una calidad de alimentos constante independientemente de la carga de producto. Los LED muestran la cuenta atrás del tiempo de cocción (con alarma audible) y proporcionan controles precisos de la temperatura. La unidad también cuenta con hervido controlado a una temperatura constante de 195 °F (80 °C), recuperación "Tiempo de prueba", tiempos programables de "agitación", "retención" y más.

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • Este equipo debe estar aislado de cualquier fuente que trabaje o funcione con líquidos.