



FICHA DE INSTALACIÓN

Freidora

Eléctrica, 2 cubas y 1 filtro



FPEL214C (OCF30E)



Listos para Servir

Versión 002

Características del Equipo

- Capacidad
 - 15 litros
 - 2 enchufes de 14kW c/u en 380V
 - Superficie Cocción total: 33 x 36 x 9.5 cm
 - La potencia del equipo, tiene filtro incorporado
- Datos Técnicos:
 - Construcción en Acero Inoxidable.
 - Medidas: 79.4cm. (Ancho) x 78.6cm. (profundidad) x 115.2cm. (altura)
 - Peso: 138kg

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico (x2)	SN
• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T	
• Potencia: 14kW	
• Corriente: 25 Amp	
• Enchufe Industrial: 5x32A (3F+N+T)	
• h: 150cm	

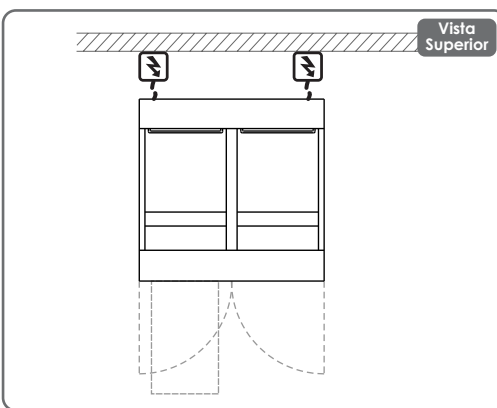
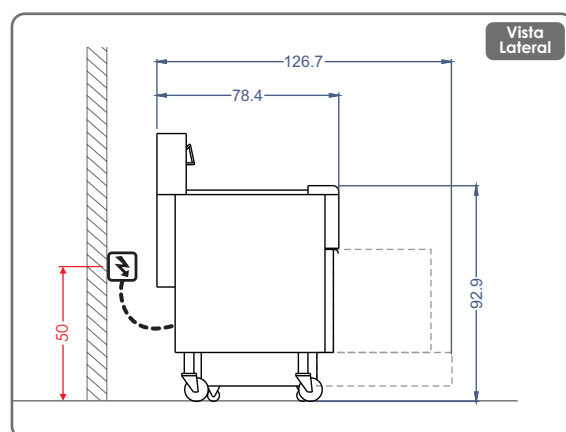
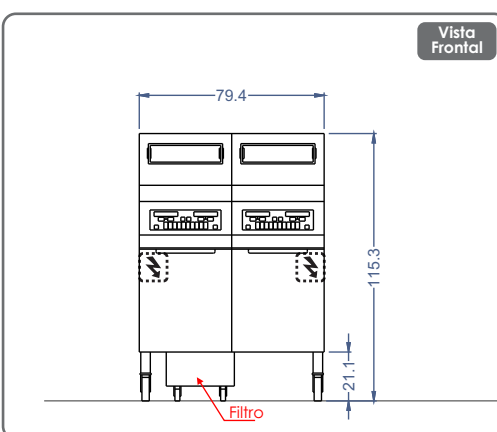
Dimensiones del espacio

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

Campana de extracción

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

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Equipos de alto rendimiento, requiere 40 % menos aceite para cocinar como otras freidoras con cubas casi el doble de su tamaño. Usa 10 % menos energía y produce menos residuos. En Modo Frío, reduce la temperatura cuando la freidora no está en uso y se ahorra energía.
- Las freidoras eléctricas OCF30E ayudan a mejorar los márgenes de beneficio con el trabajo y las funciones de ahorro de energía, contribuye a iniciativas ecológicas y de sustentabilidad, protege a los trabajadores y aporta una alimentación más saludable.
- Freidoras OCF30E manejan líquidos, semi líquidos y tipos manteca sólida.
- Con controlador SMART4U@ 3000: Con gestión de operación que destaca el monitoreo y ayuda en el control de la calidad de la comida y el aceite, la vida útil del aceite, y rendimiento del equipo.
- Con 20 botones de cocción programables, auto ajusta el tiempo de cocción al tamaño de carga.

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 • El equipo requiere campana de extracción.