

Una revolución en la preparación y la comercialización

Multisserie con colector de grasa



El Multisserie es toda una revolución en la preparación a la vista y la comercialización. Diseñado para dar una prominencia adicional a los productos, el Multisserie permite a los clientes una visibilidad de 270 grados de la escena de preparación.

¡El Multisserie prepara los alimentos hasta un 50% más rápido que los hornos y rostizadores convencionales! Es posible cargar hasta 72 kg de ave o cualquier otro producto cárnico. La combinación de vapor y convección prepara la carne de forma deliciosa. El Multisserie es rápido, fiable y ofrece resultados uniformes.

Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado. Seleccione uno de los dos programas de limpieza diferentes y pulse inicio. Con el sistema Full Automatic Cleaning ahorrará tiempo y esfuerzo, así como gastos de mano de obra. Por lo tanto la limpieza del equipo será coser y cantar.

Características Multisserie con colector de grasa

Características principales

- Se suministra sobre soporte con sistema colector de grasa
- Escena de preparación generadora de compras impulsivas con una vista de 270 grados
- Sistema de limpieza totalmente automático
- Cook Correction controla la seguridad de los alimentos

Características de serie

- 12 parrillas para pollos o cestas multiusos
- Parrillas para pollos para hasta 60 pollos (1,2 kg)
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Atractiva iluminación halógena
- Puertas de cristal doble en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Accesible desde tres lados, puertas bloqueables en el lado del cliente
- Separa agua (al drenaje) y grasa
- Recogida de grasa en bolsas desechables
- Interior de una pieza de acero inoxidable, exterior de acero inoxidable

Accesorios

- Parrillas para pollos (incluidas)
- Cestas multiusos
- Tirador de bloqueo de puerta en el lado del cliente
- Sistema de filtrado de agua

Opcional

- Condensador interno
- Revestimiento de acero inoxidable para estructura inferior



Recogida higiénica de grasa



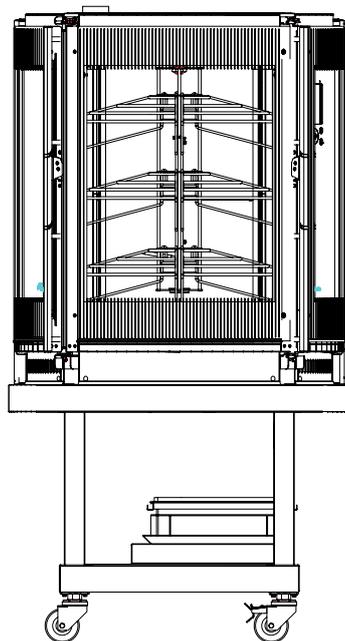
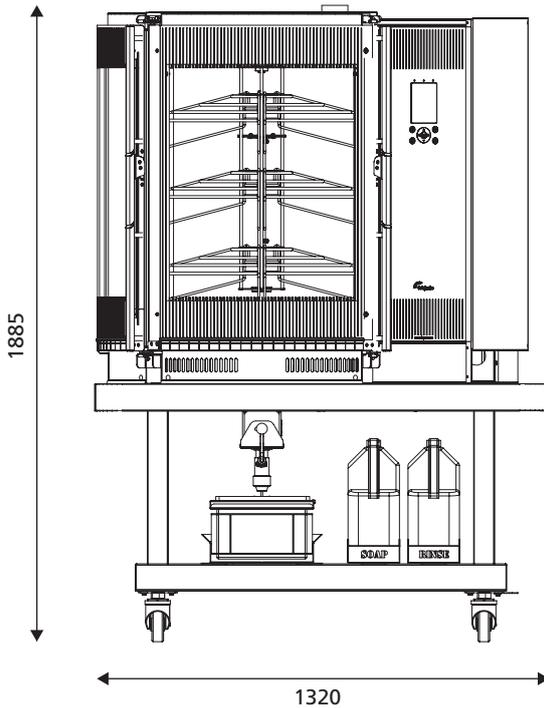
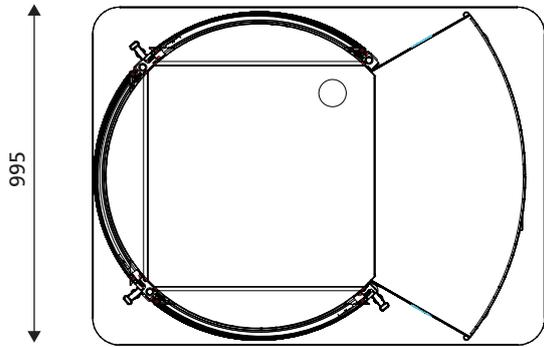
Condensador interno



Revestimiento de acero inoxidable para estructura inferior (opcional)



Limpieza totalmente automática



Multisserie con colector de grasa

Dimensiones

Anchura	995 mm
Profundidad	1320 mm
Altura	1885 mm

Datos técnicos

Peso neto	360 kg
Peso bruto	475 kg
Tensión	3N~ 400/230 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia	21 kW
Enchufe	32/55 A
Intervalo de temperatura	20-250 °C
Drenaje de agua	50 mm
Conexión de agua Wash	G ¾ "
Conexión de agua Steam&Rinse	G ¾ "
Presión de agua	min. 40 psi at 4 GPM

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a cambio sin aviso

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.