

Una revolución en la preparación y la comercialización

Multisserie con separador de grasa y condensador

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

Coloque el Multisserie como su aparato de preparación a la vista definitivo con el condensador interno optativo. Olvídense de las restricciones de las campanas tradicionales y evite los costes de un oneroso sistema de extracción central.

Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado. El Multisserie con separador de grasa separa eficazmente la grasa del agua durante el ciclo de preparación. El sistema de grasa integrado elimina la necesidad de sistemas independientes de tratamiento de grasa. Al utilizar un separador de grasa, el volumen total de residuos se reduce significativamente. Aún más, la grasa de pollo es una mercancía comercializable.



Recogida higiénica de grasa



Condensador interno



Revestimiento de acero inoxidable para estructura inferior (opcional)



Limpieza totalmente automática



Características Multisserie con separador de grasa y condensador

Características principales

- Se suministra sobre soporte con sistema de separación 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

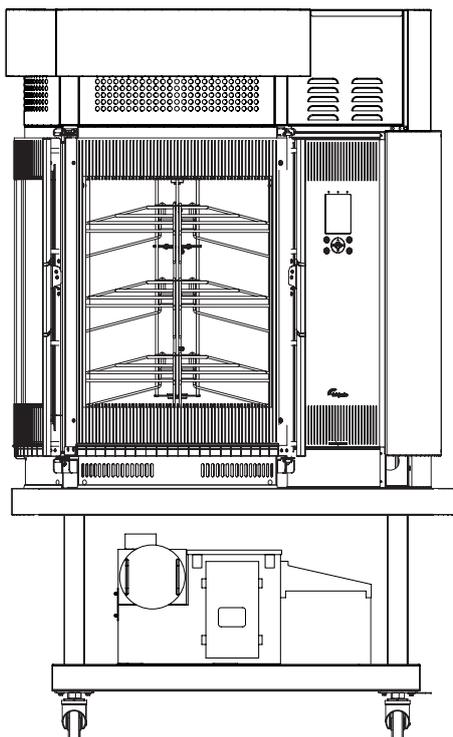
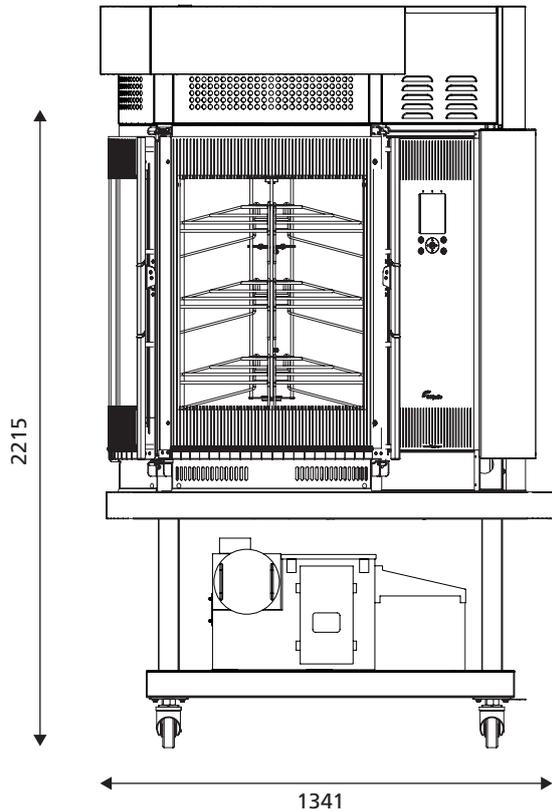
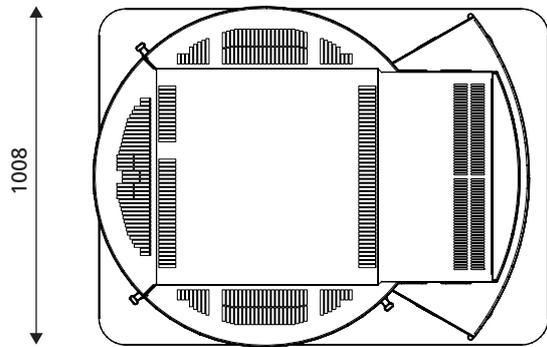
- 12 parrillas para pollos o cestas multiusos
- Parrillas para pollos para hasta 60 pollos (1,2 kg)
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Convección de alta velocidad para una preparación uniforme
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Capacidades automáticas de preparación con sonda y conservación, programables
- Atractiva iluminación halógena
- Soporte de diseño a juego sobre ruedas de serie
- 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) y 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



Deli Multisserie con separador de grasa y condensador

Dimensiones

Anchura	995 mm
Profundidad	1320 mm
Altura	2215 mm

Datos técnicos

Peso neto	435 kg
Peso bruto	565 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 3/4"
Conexión de agua Steam&Rinse	G 3/4"
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.