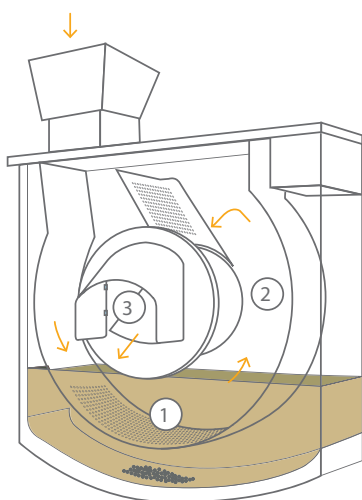
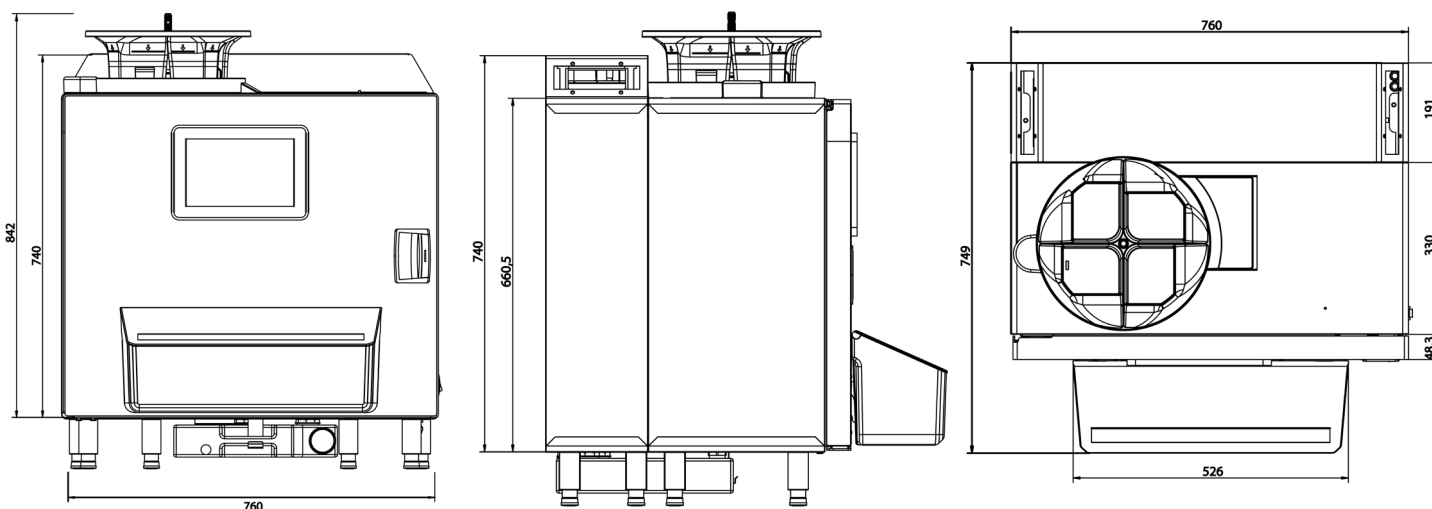




ECOFRY SYSTEM - El Ciclo Perfecto

- 1. Fritura** - Protege el aceite de la luz, el agua y el oxígeno aumentando su vida útil.
- 2. Seco, dorado y crujiente** - Con extracción de agua, aceite evaporado y partículas sólidas volatilizadas.
- 3. Extracción** - El producto perfectamente cocinado se extrae gracias a la pala hacia la bandeja de salida.



Dimensiones

iQ 1000 Carrousel		
Alto	37.0"	942 mm
Ancho	29.9"	760 mm
Fondo	22.4"	570 mm
Fondo con bandeja	29.5"	750 mm
Peso	198 lbs.	90 Kg
Peso con embalaje	231 lbs.	105 Kg
Medidas con embalaje	1250X900X720 mm (AltexAnchoxFondo)	

Especificaciones Técnicas

Capacidad de aceite	10 litros	
Tolvas de carga	4 zonas + 2 cocinando	500g raciones individuales 800g raciones grandes
Producción por hora	Hasta	33 Kg**
Display	10,1" pantalla táctil	21 tiempos programables

Para el correcto funcionamiento, la ubicación de la máquina debe respetar las siguientes distancias mínimas:

Parte superior (para permitir cargar)	12"	300 mm
Lados	6"	150 mm

Instalar iQ 1000 Carrousel en áreas cerradas con acceso limitado o sin acceso puede invalidar la garantía. Evite instalar el equipo directamente junto a fuentes de calor (hornos, parrillas, etc.) o tomas de aire acondicionado. El aire de escape se ventila desde la parte superior del equipo.

** La producción por hora está basada en patatas de fritura rápida de 6x6 mm. El tipo de aceite, su uso, la temperatura de cocción y la temperatura de inicio del producto afectarán los tiempos de cocción y la producción por hora.

La investigación continua da como resultado mejoras constantes; por lo tanto, estas especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Especificaciones Eléctricas - Trifásico

iQ 1000 Carrousel	
Voltaje	3x230/400 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	16x3 A
*Enchufe	IEC 60309 , 16 A 3-pin +N +E socket
Potencia de entrada máxima	7900 W

* Opciones de enchufe recomendados, se sirve sin ellos.

Programa de limpieza

- El aceite se debe filtrar diariamente.
- La cuba de fritura y todos sus elementos se deben limpiar al menos una vez por semana.
- El bidón de condensación se debe vaciar diariamente y lavarse una vez al mes.
- El filtro metálico debe limpiarse mensualmente.
- El filtro cilíndrico de carbón activo debe reemplazarse a las 5000 frituras, junto con el mantenimiento del equipo.

(Basado en aproximadamente 50 raciones por día, los equipos con mayor producción pueden requerir un aumento en la frecuencia del programa de limpieza)