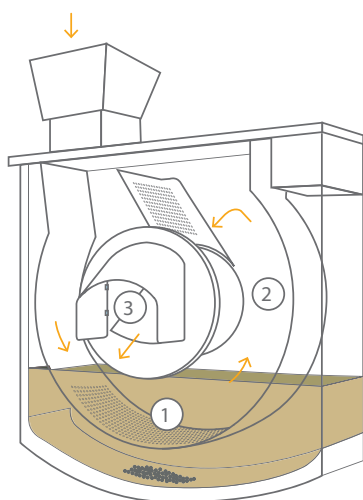
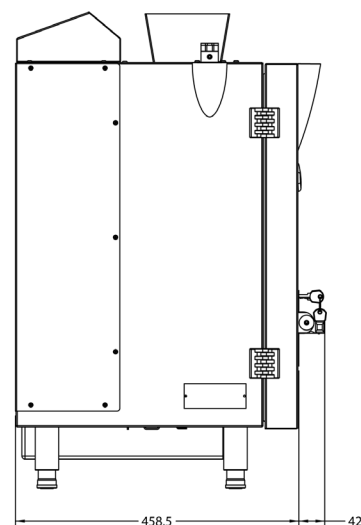
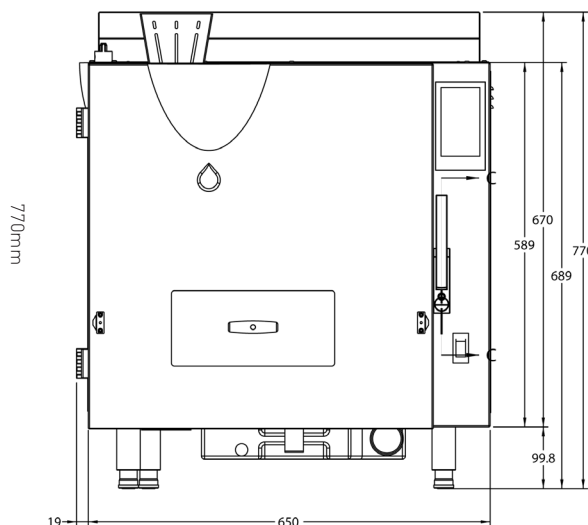
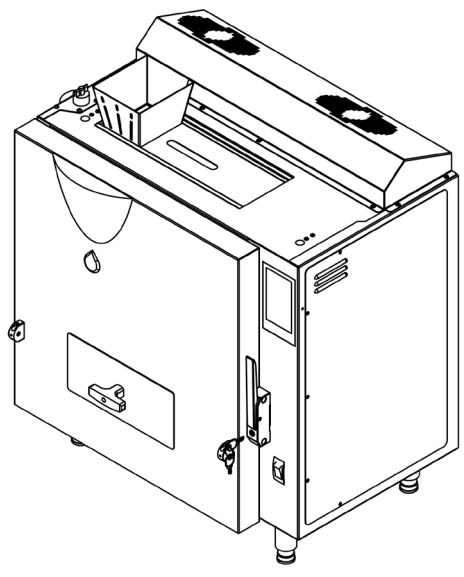




ECOFRY SYSTEM - El Ciclo Perfecto

- 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 615 Gourmet		
Alto	30.3"	770 mm
Ancho	26.3"	670 mm
Fondo	19.6"	500 mm
Fondo con bandeja grande	24.8"	630 mm
Peso	143 lbs.	65 Kg
Peso con embalaje	178 lbs.	81 Kg
Medidas con embalaje	1230x800x600 mm (Alto x Ancho x Fondo)	
Especificaciones Técnicas		

Capacidad de aceite	5.5 litros	
Tolvas de carga	1 zona + 2 cocinando	300g raciones individuales 500g raciones grandes
Producción por hora	Hasta	13 Kg**
Display	5" Pantalla táctil	8 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 615 Gourmet en áreas cerradas con acceso limitado o sin acceso puede invalidar la garantía. Evite instalar el equipo junto a fuentes de calor (hornos, parrillas, etc.) o tomas de aire acondicionado; en caso contrario, la distancia mínima debe ser 1 metro. El aire de escape se ventila desde la parte superior del equipo.

** La producción por hora está basada en patatas 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 - Monofásico

iQ 615 Gourmet	
Voltaje	230 VAC
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	20 A
*Enchufe ¹	IEC 60309 , 32 A 3-pin socket
*Enchufe ²	Clavija bipolar con TT, 25 A
Potencia de entrada máxima	4600 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)

* La certificación y las pruebas sin ventilación y de eficiencia han sido realizadas y verificadas de forma independiente por los Laboratorios SGS. Una copia del informe está disponible a petición.

Para garantizar que se mantenga el funcionamiento sin humos de iQ 615 Gourmet, DEBEN seguirse los procedimientos de limpieza diarios, semanales, mensuales y anuales. El filtro cilíndrico de carbón activo deben reemplazarse en los intervalos recomendados. No hacerlo puede invalidar cualquier garantía.