

Une révolution du marchandisage et de la cuisson

Multisserie à collecteur de graisse



Le Multisserie annonce une révolution du marchandisage et de la cuisson visuels. Conçu pour mettre davantage en valeur vos produits, le Multisserie propose à vos clients un panorama à 270° de la scène de cuisson.

Le Multisserie propose une cuisson jusqu'à 50 % plus rapide qu'avec un four ou une rôtissoire conventionnel ! Chargez jusqu'à 72 kilos de volailles ou de viandes diverses. La combinaison de vapeur et de convection est le gage d'une chair délicieuse. Le Multisserie est rapide et fiable tout en assurant des résultats uniformes.

Grâce au Système de nettoyage automatique intégral, le nettoyage peut se dérouler dans la nuit sans intervention de l'opérateur. Sélectionnez simplement l'un des deux différents programmes de nettoyage et appuyez sur marche. Le Système de nettoyage automatique intégral vous assure des économies de temps et d'efforts, minimise vos coûts de travail et transforme le nettoyage de votre équipement en un jeu d'enfant.

Fonctionnalités Multisserie à collecteur de graisse

Principales fonctionnalités

- Fourniture sur support avec système de collecteur de graisse
- Théâtre de cuisson générateur d'achat spontanée avec un paysage à 270 degrés
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Cook Correction maîtresse de la sécurité alimentaire

Caractéristiques normales

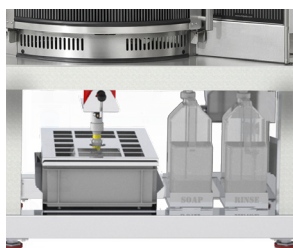
- 12 paniers polyvalents ou étagères pour poulet
- Étagères jusqu'à 60 poulets (1,2 kg) par lot
- 250 programmes et jusqu'à 9 phases
- Générateur de vapeur sans bouilloire à différents niveaux de vapeur, programmable
- Éclairage halogène attrayant
- Portes courbes à double vitrage pour une isolation et une sécurité parfaites
- Accessible des trois côtés, portes verrouillées du côté client
- Sépare l'eau (à purger) et la graisse
- Collecte de la graisse dans des sachets jetables
- Intérieur en acier inox sans soudure, extérieur en acier inox

Accessoires

- Paniers polyvalents (incluses)
- Étagères pour poulet
- Poignée de verrouillage de porte du côté client
- Système de filtration de l'eau

Option

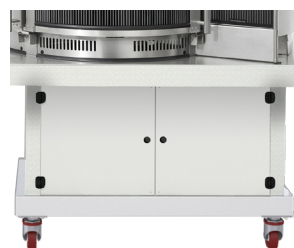
- Condensateur interne
- Habillage en acier inox du sous-châssis



Collecte hygiénique des graisses



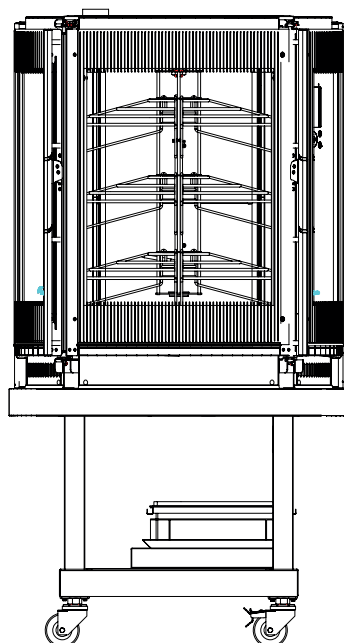
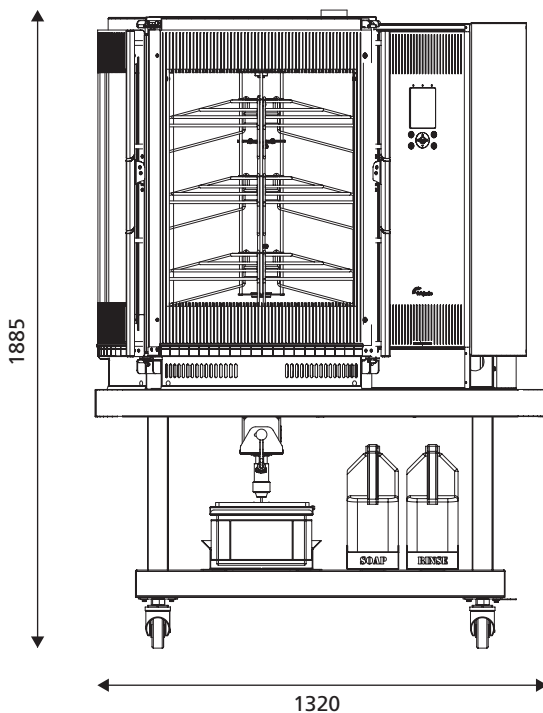
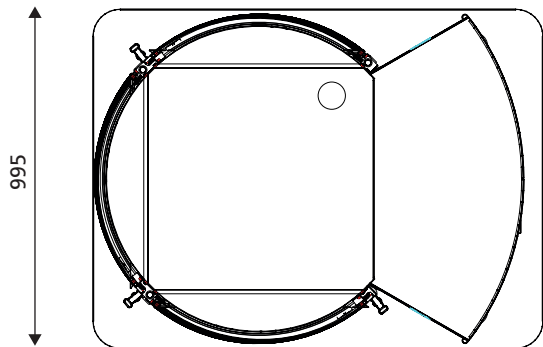
Condensateur interne



Habillage en acier inox du sous-châssis (option)



Nettoyage complètement automatique



Multisserie à collecteur de graisse

Dimensions

| | |
|------------|---------|
| Largeur | 995 mm |
| Profondeur | 1320 mm |
| Hauteur | 1885 mm |

Données techniques

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Poids net | 360 kg |
| Poids brut | 475 kg |
| Tension | 3N~ 400/230 V |
| Fréquence | 50 Hz |
| Puissance | 21 kW |
| Fiche | 32/55 A |
| Plage de température | 20-250 °C |
| Purge d'eau Vapeur et rinçage | 40 mm |
| Connexion de l'eau Nettoyage | G 3/4 " |
| Connexion d'eau Steam&Rinse | G 3/4 " |
| Pression d'eau | min. 40 psi at 4 GPM |

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis.

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site www.frijado.com.