

Baanbrekend in bereiden en presenteren

Multisserie met
vetscheidingsysteem

De Multisserie is baanbrekend als het gaat om bereiding en presentatie. De Multisserie is ontworpen om uw producten prominent in beeld te kunnen brengen en biedt uw klanten 270 graden zicht op het bereidingsproces van uw producten.

De Multisserie bereidt producten tot wel 50% sneller dan conventionele ovens en rotisseries! Laad maximaal 72 kg gevogelte of een willekeurig ander vleesproduct. De combinatie van stoom en hete lucht zorgt voor een overheerlijke bereiding van het vlees. De Multisserie is snel, betrouwbaar en geeft consistente resultaten.

Bij de Multisserie met vetafscheidingsysteem wordt tijdens de kookcyclus vet op een efficiënte manier van water gescheiden. Het geïntegreerd vetafscheidingsysteem zorgt ervoor dat het niet langer nodig is om over een afzonderlijk vetverwerkingssysteem te beschikken. Door gebruik van een vetafscheidingsysteem wordt de totale hoeveelheid afval aanzienlijk gereduceerd. Bovendien is vet van pluimvee een verkoopbaar product.



Eigenschappen Multisserie met vetscheidingsysteem

Belangrijkste eigenschappen

- Geleverd inclusief onderstel met vetscheidingsysteem
- Impulsgenerator, toont bereiding met 270 graden zicht
- Volautomatisch reinigingssysteem met zeep en glansspoelmiddel dispenser
- Kooktijdcorrectie om voedselveiligheid te controleren

Standaard eigenschappen

- 12 kippenrekken of multifunctionele manden
- Kippenrekken voor maximaal 60 kippen (1,2 kg)
- 250 programma's met maximaal 9 stappen
- Convector met hoge snelheid voor gelijkmatige bereiding
- Boilerloze stoomgenerator met verschillende stoomniveaus, programmeerbaar
- Automatische meetprobe voor bereiding en warm houden, programmeerbaar
- Aantrekkelijke halogeenverlichting
- Bijpassend design-onderstel op wielen standaard meegeleverd
- Gebogen deuren van dubbel glas voor perfecte isolatie en optimale veiligheid
- Vanaf drie zijden toegankelijk, deuren vergrendelbaar aan klantzijde
- Scheidt water (naar afvoer) en vet
- Vet wordt opgevangen in wegwerpzakken
- Naadloze roestvrijstalen binnenzijde, roestvrijstalen buitenzijde

Accessoires

- Kippenrekken (meegeleverd) en multifunctionele manden
- Deurvergrendelingshendel aan klantzijde
- Waterfilterset

Optioneel

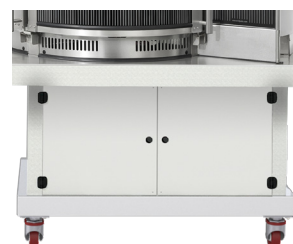
- Interne condensator
- Roestvrijstalen bekleding voor onderstel



Hygiënische vetafscheiding



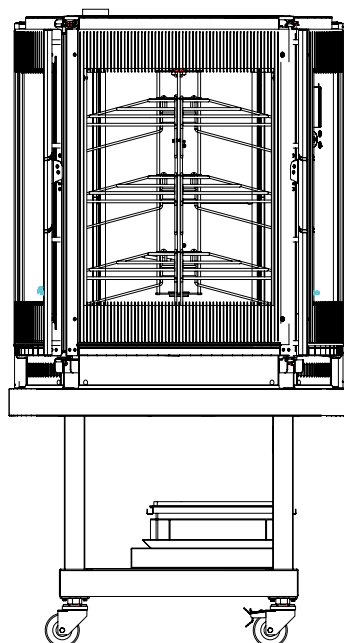
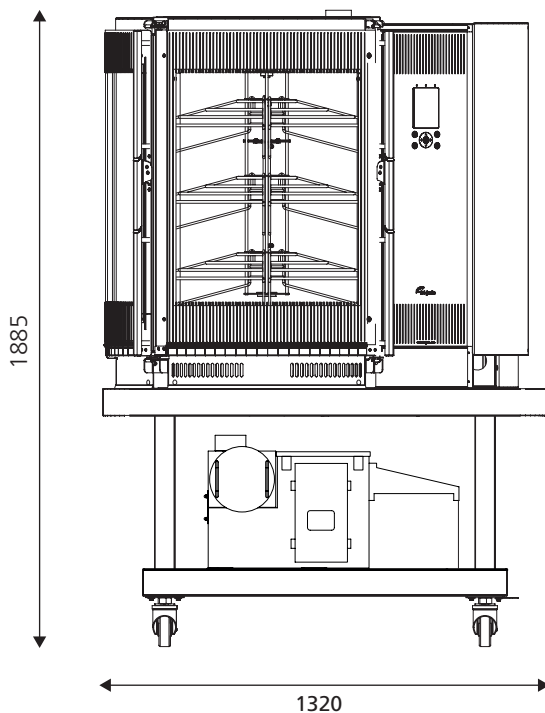
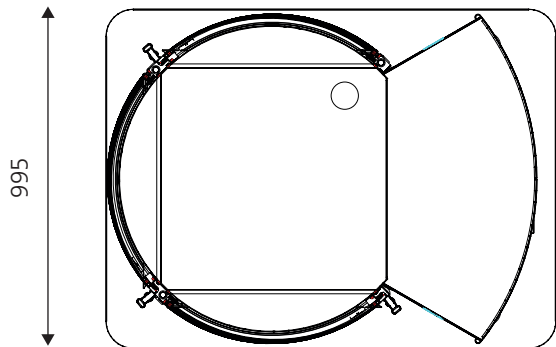
Interne condensator (optioneel)



Roestvrijstalen bekleding (optioneel)



Volautomatische reiniging



Multiserie met vetscheidingsysteem

Afmetingen

Breedte	995 mm
Diepte	1320 mm
Hoogte	1885 mm

Technische gegevens

Nettogewicht	390 kg
Brutogewicht	505 kg
Voltage	3N~ 400/230 V
Frequentie	50 Hz
Vermogen	21 kW
Voedingsstekker	32/55 A
Temperatuurbereik	20-250°C
Water drain	50 mm
Waterafvoer Wash	G ¾ "
Waterafvoer Steam&Rinse	G ¾ "
Waterdruk	min. 40 psi at 4 GPM

Specificaties en technische gegevens kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd

Dit zijn eenvoudige tekeningen. Voor uitgebreidere technische informatie verwijzen wij u naar de installatiehandleiding op www.frijado.com.