

Ideal für Standorte mit hohem Mengenverbrauch

LDR-8 S auto-clean



Steigern Sie Produktion und Gewinn, senken Sie Arbeitskosten und maximieren Sie die Rentabilität Ihrer Investition mit unserer Large Deli Rotisserie!

Die LDR-Reinigungsautomatik hat eine energieeffiziente Hochgeschwindigkeits Konvektion mit Doppelschleife, die eine Charge von 56-48 (1,2kg-1,8kg) Hähnchen

Die LDR-8 S auto-clean senkt Betriebs- und Wartungskosten. Sie besticht durch einen überraschend geringen Wasserverbrauch und sie hat keine Türdichtungen, die häufig ausgetauscht werden müssen.

Die **Cook-Correction-Technologie** korrigiert Änderungen im Garzyklus, die auf halbe Beladung, Überlastung oder Produkte mit Temperaturunterschieden zurückzuführen sind. Sie misst Abweichungen in der Temperaturkurve und korrigiert den Zyklus automatisch, um die Lebensmittelsicherheit und energieeffizientes Garen zu gewährleisten.

Die LDR ist auch mit WLAN erhältlich – Effizientes Wirtschaften, niedrigere Servicekosten, höhere Betriebszeit: Profitieren Sie von den Vorteilen der **IoT-basierten Plattform SmartConnect von Fri-Jado**.

Merkmale LDR-8 S auto-clean

Wichtigste Merkmale

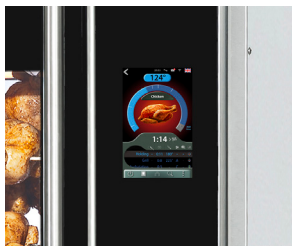
- Besonders hohe Füllkapazität
- Besonders schnelle Doppelschleifen-Konvektionstechnik; energiesparende Technologie
- Automatisches Reinigungssystem – Niedriger Wasserverbrauch
- Rotor für bis zu 56-48 (1,2kg-1,8kg) Hähnchen pro Charge

Standardmerkmale

- Positionen für 8 V-Spieße oder 7 Körbchen
- Nutzerfreundliche Touchscreen-Bedienelemente
- 250 Programme mit bis zu 9 Garstufen pro Programm
- Garkorrektur und Öko-Garen sparen Energie und gewährleisten Lebensmittelsicherheit
- USB-Anschluss zur einfachen Übertragung von Daten und Programmen
- Große Glasfront und helle Beleuchtung sorgen für spektakuläre Optik beim Garen
- Durchreiche (Türen an beiden Seiten) zur Vermeidung von Kreuzkontamination
- Sicherheitsstopp, wenn Tür während des Garvorgangs geöffnet wird
- Doppelglastür, berührungssicher
- Wird auf passendem offenen Untergestell mit Rollen geliefert
- Automatisches Reinigungssystem, kompatibel mit Rotisserie-Reinigungsmitteln von Fri-Jado
- SmartConnect: Optionales WLAN zur Überwachung und Rezeptverwaltung über das cloudbasierte Rotisserie-Dashboard

Zubehör

- Fleischkörbchen
- Fleischgabeln
- V-Spieße
- Beheiztes Fettreservoir
- Set Fronttüren für offenes Untergestell
- Wagen für V-Spieße
- Wandregal für V-Spieße



Touchscreen-Bedienelemente



Optional mit SmartConnect

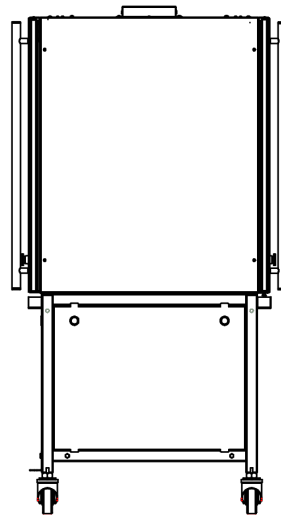
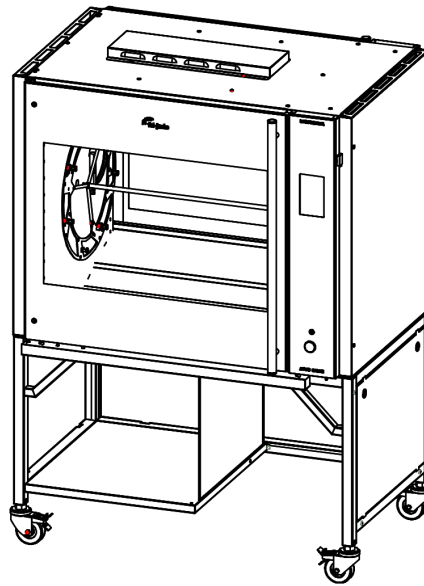
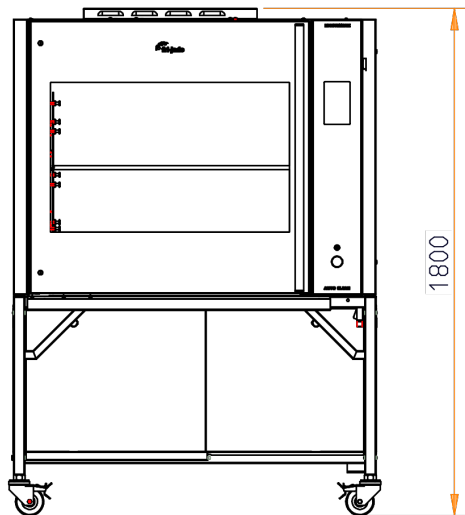
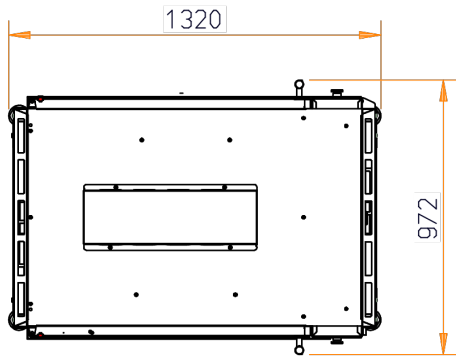


Optional mit beheiztem Fettreser-



Auto-Clean-Funktion

LDR-8 S auto-clean



LDR-8 S auto-clean

Abmessungen

Breite	1.320 mm
Tiefe	972 mm
Höhe auf Gestell	1.800 mm

Technische Daten

Nettogewicht	288 kg
Bruttogewicht	338 kg
Spannung	400/230 V
Phase	3~
Frequenz	50/60 Hz
Erforderliche Leistung	20,6 kW

Zusätzliche technische Daten

Wasseranschluss (belüftet)	¾"
Min. Wasserdruck	2 bar
Max. Wasserdruck	5 bar
Säuregrad	7,0 – 8,0 pH
Chloride	<30 ppm
Härte*	<4° dH
Abfluss	40 mm

Wasserhärte und Entkalkungsfilter:

Ein Entkalkungsfilter wird empfohlen, wenn die Wasserhärte >4° dH (4 Grains/Gal) beträgt. Ein Entkalkungsfilter ist obligatorisch, wenn die Wasserhärte >20° dH (20 Grains/Gal) beträgt.

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Es handelt sich hierbei um Basiszeichnungen. Detailliertere technische Informationen finden Sie im Installationshandbuch auf www.frijado.com.