

Idéal pour les emplacements à volume élevé

LDR-8 S auto-clean

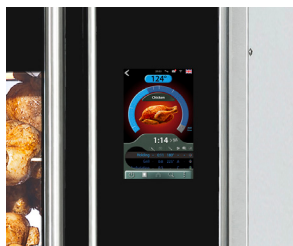


Augmentez la production et les bénéfices, réduisez le coût de la main-d'œuvre et maximisez le retour sur investissement avec notre rôtissoire Large Deli !

La rôtissoire LDR auto-clean est dotée d'un système de convection à haute vitesse à double boucle, convection à grande vitesse avec double boucle, rôtissant parfaitement un lot de **56-48 (1.2kg-1.8kg) poulets !**

L'auto-nettoyage du LDR-8 S réduit les coûts d'exploitation et d'entretien. Il est impressionnant par sa faible consommation d'eau et, surtout, il n'y a pas de joints de porte à remplacer fréquemment.

La technologie Cook Correction corrige les altérations du cycle de cuisson dues à des demi-charges, des surcharges ou des produits cycle de cuisson dues à des demi-charges, à des surcharges ou à des produits ou à des produits présentant une différence de température. Elle mesure les anomalies dans la courbe de température et corrige automatiquement le cycle, garantissant ainsi la sécurité des aliments et une cuisson économe en énergie. La fonction Eco Cooking **utilise la chaleur résiduelle lors de la dernière phase de cuisson, ce qui permet d'économiser jusqu'à 5 % de la consommation d'énergie.**



Commandes par écran tactile



SmartConnect en option



Réservoir de graisse chauffé en option



Fonction autonettoyante

Caractéristiques LDR-8 S auto-clean

Principales fonctionnalités

- Capacité de chargement extrêmement élevée
- Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- Système de nettoyage automatique - Faible consommation d'eau
- 56-48 (1,2kg-1,8kg) de poulet parfaitement rôti par lot

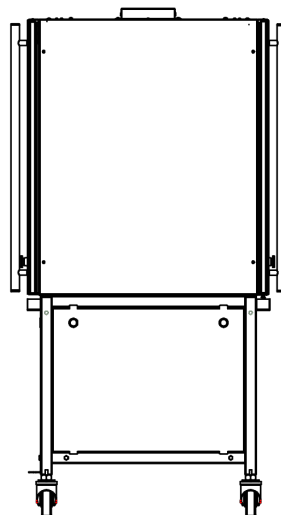
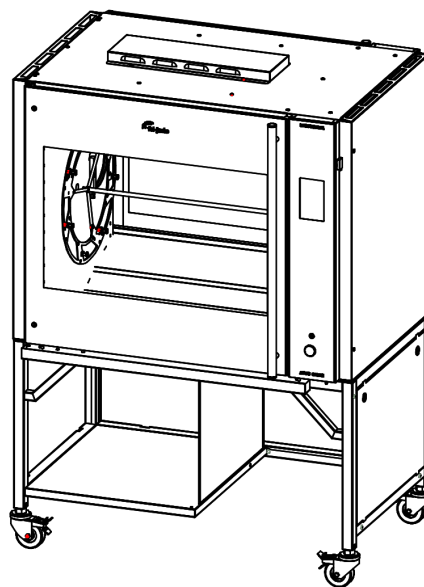
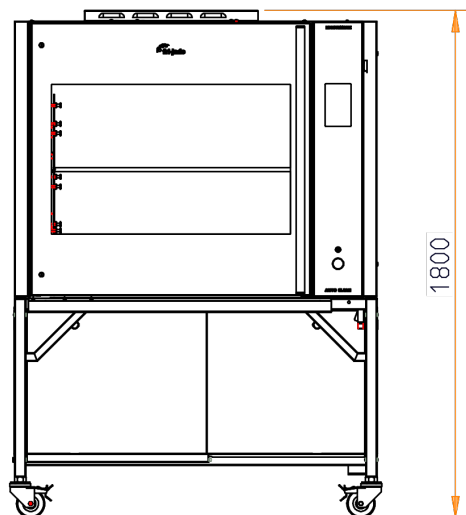
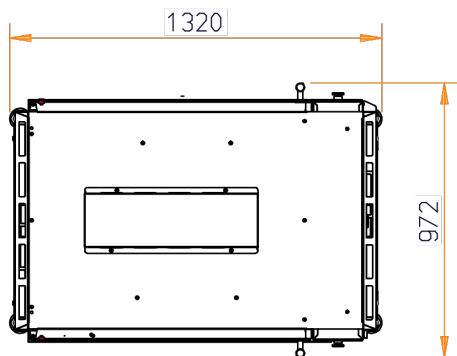
Caractéristiques standard

- 8 positions de broche en V ou 7 positions de panier
- Rotor pour un maximum de 56-48 (1,2kg-1,8kg) de poulet
- Commandes par écran tactile faciles à utiliser
- 250 programmes avec jusqu'à 9 étapes de cuisson par programme
- Cook Correction et éco-cuisson permettent d'économiser de l'énergie et d'assurer la sécurité alimentaire
- Connexion USB pour un transfert facile des données et des programmes
- Théâtre de cuisson saisissant grâce à la grande surface vitrée et à l'éclairage brillant
- Passe-plats (portes des deux côtés) - Évite la contamination croisée
- Arrêt de sécurité lors de l'ouverture de la porte pendant la cuisson
- Portes double vitrage, sans danger au toucher
- Fourni sur un sous-châssis ouvert assorti, monté sur roulettes
- Système de nettoyage automatique compatible avec les produits de nettoyage pour rôtissoires Fri-Jado
- SmartConnect - Wi-Fi en option pour la surveillance et la gestion des recettes via un tableau de bord basé sur le cloud

Accessoires

- Paniers à viande
- Fourchettes à viande
- Broches en V
- Réservoir de graisse chauffé
- Ensemble de portes avant pour sous-châssis ouvert
- Chariot pour broches en V
- Support mural pour broches en V

LDR-8 S auto-clean



LDR-8 S auto-clean

Dimensions

Largeur	1320 mm
Profondeur	972 mm
Hauteur sur pied	1800 mm

Données techniques

Poids net	288 kg
Poids brut	338 kg
Tension	400/230 V
Phase	3~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance requise	20,6 kW

Données techniques supplémentaires

Raccordement d'eau (aérée)	¾"
Pression d'eau minimale	2 bar
Pression d'eau maximale	5 bar
Acidité	7,0 - 8,0 pH
Chlorures	<30 ppm
Dureté*	<4 dH
Drain	40 mm

Filtres de dureté de l'eau et de détartrage :
Un filtre détartrant est conseillé lorsque la dureté de l'eau est >4° dH (4 Grains/Gal). Un filtre détartrant est obligatoire lorsque la dureté de l'eau est >20° dH (20 Grains/Gal).

Les spécifications et les données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Les dessins représentent les versions de base. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com