

Ideal für Standorte hohem Mengenverbrauch

LDR 8 + 8 S auto-clean



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

Die mehrstöckige LDR auto-clean ist mit einer energieeffizienten und sehr schnellen Doppelschleifen-Konvektionstechnik ausgestattet. So können bis zu 112-96 Hähnchen auf Fleischgabeln oder 70-56 Hähnchen in Körben (bei Hähnchen von 1,2 kg-1,8 kg) pro Ladung perfekt gegrillt werden.

Schnelles Garen und niedriger Wasserverbrauch

Die LDR 8 + 8 S auto-clean reduziert die Betriebs- und Wartungskosten. Der Wasserverbrauch ist beeindruckend gering, und es sind keine Türdichtungen vorhanden, die häufig ausgetauscht werden müssten.

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 **Eco-Cooking-Funktion** nutzt die Restwärme in der letzten Garphase und spart so bis zu 5 % Energie.

Ausstattung mit LDR 8 + 8 S auto-clean

Wichtigste Merkmale

- Besonders hohe Füllkapazität
- Bis zu 112 Hähnchen (1,2 kg) perfekt gebraten in einer Ladung
- Besonders schnelle Doppelschleifen-Konvektionstechnik; energiesparende Technologie
- Automatisches Reinigungssystem – Niedriger Wasserverbrauch

Standardmerkmale

- Positionen für 16 V-Spieße oder 14 Körbchen
- Benutzerfreundliches, intuitives Bedienfeld mit 7-Zoll-Farb-Touchscreen
- Programmieren Sie bis zu 250 Rezepte, jedes mit bis zu 9 verschiedenen Schritten
- Cook Correction 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
- Sicherheitsstopp, wenn Tür während des Garvorgangs geöffnet wird
- Türen an beiden Seiten zur Vermeidung von Kreuzkontamination, indem die Bereiche für rohe und gekochte Lebensmittel voneinander getrennt werden
- Doppelglastür, berührungssicher
- Automatisches Reinigungssystem, kompatibel mit Rotisserie-Reinigungsmitteln von Fri-Jado
- SmartConnect - Optionales WLAN zur Überwachung, vorausschauenden Wartung und Rezeptverwaltung

Zubehör

- Fleischgabeln
- Multifunktionale Körbchen
- Einsätze für multifunktionale Körbchen
- V-Spieße
- Gestell für Hähnchen
- Gestell für Butterfly-Hähnchen
- Spießwagen für V-Spieße
- Wandregal für V-Spieße
- Umlufthaube



Optionale Umlufthaube



IoT-Plattform Smart Connect (optional)



Wandregal für V-Spieße / Spießwagen



Auto-Clean-Funktion

LDR 8 + 8 S auto-clean

LDR 8 + 8 S auto-clean

Abmessungen

| | |
|-----------------|---------|
| Breite | 1285 mm |
| Tiefe | 975 mm |
| Höhe | 2130 mm |
| Tiefe mit Haube | 1080 mm |
| Höhe mit Haube | 2130 mm |

Technische Daten

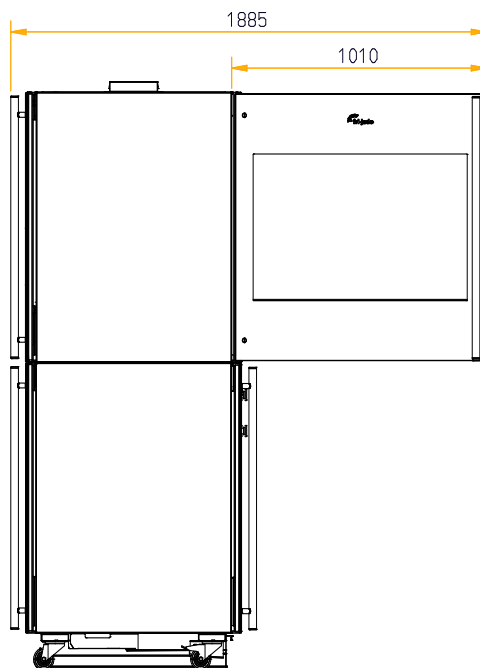
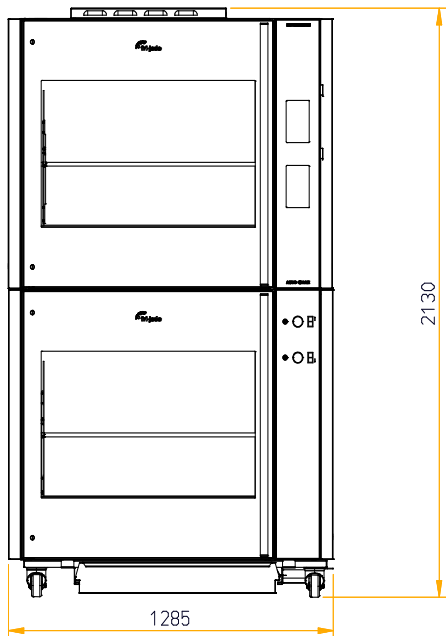
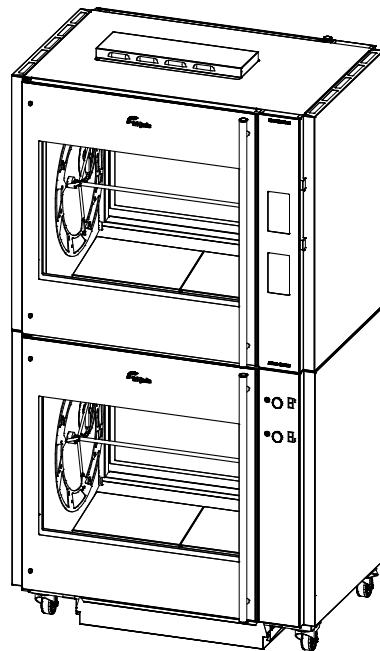
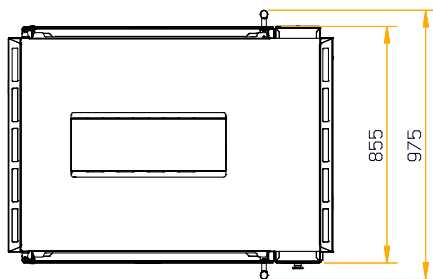
| | |
|------------------------|-----------|
| Nettogewicht | 367 kg |
| Bruttogewicht | 420 kg |
| Spannung | 400/230 V |
| Phase | 3N~ |
| Frequenz | 50/60 Hz |
| Erforderliche Leistung | 41,2 kW |

Zusätzliche technische Daten

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Wasseranschluss (belüftet) | ¾ Zoll |
| Min. Wasserdruck | 2 bar |
| Max. Wasserdruck | 5 bar |
| Säuregrad | 7,0 – 8,0 pH |
| Chloride | <30 ppm |
| Härte* | <4° dH |
| Abfluss - offener Anschluss | 2x > 40mm |

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 Servicehandbuch auf www.frijado.com.