

Idéal pour les emplacements à volume élevé

LDR 8 + 8 S autonettoyante

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 empilée !

La LDR auto-clean empilée est équipée d'un système de convection à haute vitesse économe en énergie à double boucle, permettant de rôtir parfaitement jusqu'à 112-96 poulets sur des fourches à viandes ou 70-56 poulets dans des paniers (avec des poulets pesant entre 1,2 et 1,8 kg) par lot

Cuisson rapide et faible consommation d'eau

La LDR 8 + 8 S autonettoyante réduit les coûts de fonctionnement et d'entretien. Sa consommation d'eau est étonnamment faible, et en plus elle n'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 présentant une différence de température. Elle mesure les anomalies de la courbe de température et corrige automatiquement le cycle, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et une cuisson économe en énergie.

La **fonction Eco Cooking** utilise la chaleur résiduelle de la dernière phase de cuisson pour économiser jusqu'à 5 % sur la consommation d'énergie.



LDR 8 + 8 S autonettoyante

Principales fonctionnalités

- Capacité de chargement extrêmement élevée
- Pour un maximum de 112 poulets (1,2 kg) parfaitement rôtis par lot
- Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- Système de nettoyage automatique - Faible consommation d'eau

Caractéristiques standard

- 16 positions pour la fourche à viande/broche en V ou 14 positions pour le panier
- Panneau de commande à écran couleur tactile 7" simple d'utilisation
- Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant chacune jusqu'à 9 étapes différentes
- 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 telles que des recettes et des programmes
- Théâtre de cuisson saisissant grâce à la grande surface vitrée et à l'éclairage brillant
- Arrêt de sécurité lors de l'ouverture de la porte pendant la cuisson
- Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Portes double vitrage, sans danger au toucher
- Système de nettoyage automatique compatible avec les produits de nettoyage pour rôtissoires Fri-Jado
- SmartConnect - Wifi en option pour la surveillance, la maintenance préventive et la gestion des recettes (en option)

Accessoires

- Fourches à viande
- Paniers polyvalents
- Inserts pour paniers polyvalents
- Broches en V
- Support pour poulet
- Supports papillon pour poulet
- Chariot pour broches en V
- Support mural pour broches en V
- Hotte sans ventilation



Hotte sans ventilation (en option)



Plateforme IoT SmartConnect (en option)



Support mural pour broches en V / chariot à brochettes



Fonction autonettoyante

LDR 8 + 8 S autonettoyante

LDR 8 + 8 S autonettoyante

Dimensions

Largeur	1285 mm
Profondeur	975 mm
Hauteur	2130 mm
Profondeur avec hotte	1080 mm
Hauteur avec hotte	2130 mm

Données techniques

Poids net	367 kg
Poids brut	420 kg
Tension	400/230 V
Phase	3 N~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance requise	41,2 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 - connexion ouverte	2x > 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'entretien sur www.frijado.com

