

FREIDORAS**VULCAN****FREIDORA ELÉCTRICA
SERIE 1ER85**

Modelo 1ER85C
con ruedas (accesorios)

**ESPECIFICACIONES**

Freidora eléctrica modelo Vulcan-Hart 1ER85A: Perilla análoga de estado sólido, controles digitales de estado sólido para el equipo 1ER85D. En el modelo 1ER85C, los controles computarizados de temperatura se ajustan de 200 a 390°F y cuentan con tres modos de derretimiento de aceite y un control de límite alto. El gabinete de acero inoxidable tiene cuatro patas ajustables de 6" (15.24 cm). El tanque de acero inoxidable de calibre 16 para freír cuenta con una capacidad de 38.555 Kg. Los tres modelos se caracteriza por la válvula de drenado tipo bola de puerto completo de 1 1/4", elementos de calentamiento tipo cinta de baja densidad de watts de 24 kW y cestas gemelas para freír. El suministro eléctrico es de 208 volts, 50/60 Hz y tres fases.

Dimensiones:

21" (53.34 cm) de ancho x 34 1/8" (86.67 cm) de largo x 41 1/16" (104.30 cm), altura de trabajo 36 1/4" (92.07 cm)

Diseño certificado de la CSA, equipo listado por la NSF.

Especifique el voltaje cuando ordene su equipo

- 1ER85A: Control de perilla análogo de estado sólido
- 1ER85D: Controles digitales de estado sólido
- 1ER85C: Controles computarizados programables

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Frente y laterales de acero inoxidable
- Juego de cuatro patas de 6" (15.24 cm)
- Tanque para freír de acero inoxidable de calibre 16 con capacidad de 38.555 Kg.
- Garantía limitada de 10 años en el tanque para freír
- Válvula de drenado tipo bola de 1 1/4" de puerto completo
- Elementos de calentamiento estilo cinta de baja densidad de watts de 24 kw
- Múltiples modos de derretimiento de aceite
- Control de límite alto
- Cestas gemelas para freír con recubrimiento de plástico en las manijas
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

CONTROLES

- 1ER85A:** Control de perilla análogo de estado sólido, control de temperatura precisa de 200 (93.33°C) a 390°F (198.88°C) dentro de +/- 2°, múltiples modos de derretimiento y modos de recuperación rápida.
- 1ER85D:** Control digital de estado sólido de lectura de temperatura, control de temperatura precisa de 200 a 390°F dentro de +/- 2°, múltiples modos de derretimiento de aceite, modo de recuperación de rápida, modo de limpieza por ebullición y dos temporizadores en cuenta regresiva
- 1ER85C:** Control digital computarizados de lectura de temperatura, control preciso de temperatura de 200 a 390°F dentro de +/- 2°, múltiples modos de derretimiento de aceite, modo de recuperación de rápida, modo de limpieza por ebullición, diez teclas programables de producto, diez temporizadores en cuenta regresiva y opciones de programación avanzadas y secundarias.

CARACTERÍSTICAS OPCIONALES (instaladas de fábrica)

- 480 voltios, 3 fases (se requiere un suministro separado de 120 volts y un suministro eléctrico de 20 amperes)
- Garantía limitada extendida de dos años en partes y mano de obra

ACCESORIOS (se empaican y se venden por separado)

- Tapa del tanque de acero inoxidable se dobla como mesa de trabajo
- Juego de cuatro ruedas ajustables de 6" (15.24 cm) (dos ruedas con freno)
- Juego extra de cestas gemelas para freír de 9 1/4" (23.49 cm) de ancho x 15 1/4" (38.73 cm) de largo x 6" (15.24 cm) de alto
- Cesta para freír grande de 18 3/4" (47.62 cm) de ancho x 15 1/4" (38.73 cm) de largo x 6" (15.24 cm) de alto
- Escurridor de aceite con lámpara Frymate™ VX15S
- Juego(s) de conexión: conecta dos freidoras (barra para unir dos freidoras y que no pase los líquidos, soportes y tornillería)
- Guarda contra salpicaduras removible de acero inoxidable de 10" (25.40 cm) de alto

VULCAN

Una división de ITW Food Equipment Group LLC



FREIDORA ELÉCTRICA SERIE 1ER85

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

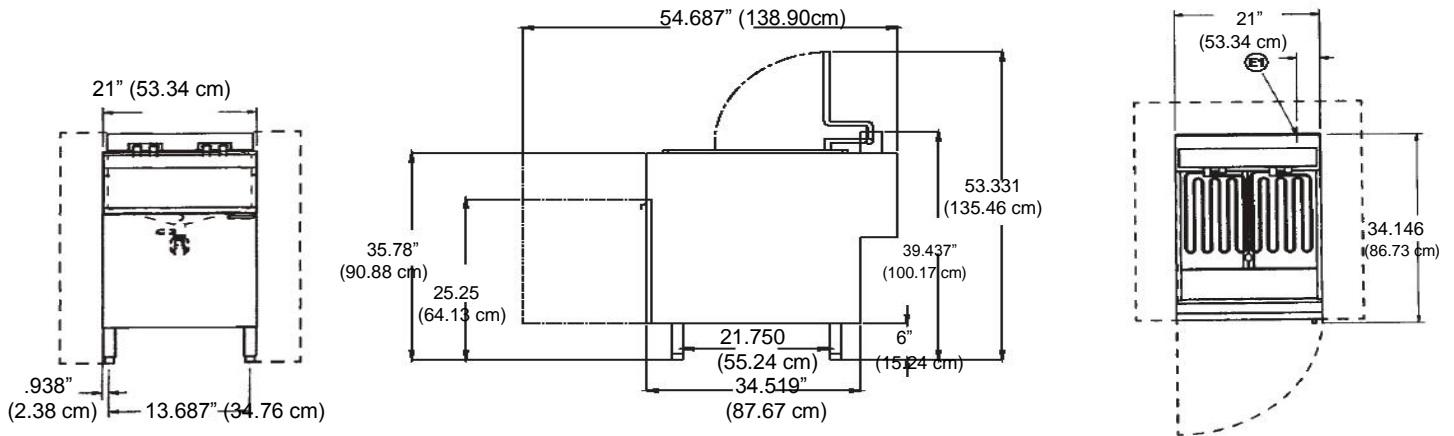
- 1.- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, refiérase a NFPA No. 96.
- 2.- Todos los modelos requieren un espacio de 6" (15.24 cm) a los lados y a la parte posterior adyacente a edificaciones con material combustible.
- 3.- Todos los modelos necesitan un espacio mínimo de 16" (40.64 cm) cuando estén a lado de equipos con quemadores abiertos.
- 4.- La freidora está fabricada sólo para el uso comercial y no para uso doméstico.

CONEXIONES DE SERVICIO

E1 Se requiere una conexión eléctrica de 1 fase, 60 Hz, 120 volts con clavija NEMA 5-15P para freidoras de 480 volts. Esta conexión no viene con la freidora.

NOTA:

De acuerdo con su política de mejoramiento continuo de sus equipos, Vulcan se reserva el derecho a cambiar los materiales y las especificaciones sin previo aviso.



CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Modelo	Conexión de kW total	kW de carga de tres fases por fase	Amperes nominales por cable de línea							
			Tres fases							
			208 voltios	480 voltios	208 voltios			480 voltios		
			X-Y	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z
1ER85	24	8	8	67	67	67	29	29	29	

Este equipo está fabricado sólo para uso comercial y no para uso doméstico.



Una división de ITW Food Equipment Group LLC

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma Tlalhepantla, Edo. de Méx. Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx www.vulcanequipment.com