

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE 1ER50



ESPECIFICACIONES

Freidora eléctrica modelo Vulcan-Hart (1ER50D) (1ER50C): El gabinete es de acero inoxidable con patas de 6" (15.24 cm). El tanque de acero inoxidable de calibre 16 para freír cuenta con una capacidad de 22.679 Kg. El modelo 1ER50D tiene una válvula de drenado tipo bola de 1" de puerto completo y elementos de calentamiento estilo cinta de baja densidad de watts de 17kw. Los controles computarizados y programables de temperatura se ajustan de 200 a 390°F y cuentan con un modo de derretimiento de aceite y un control de límite alto. Ambos modelos tienen cestas gemelas para freír. El suministro eléctrico es de 208 volts, 50/60 Hz y tres fases.

Dimensiones:

15 1/2" (39.37 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

- 1ER50D: Controles de estado sólido
- 1ER50C: Controles computarizados programables

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Gabinete de acero inoxidable
- Juego de patas de níquel plateado no corrosivas de 6" (15.24 cm)
- Tanque para freír de acero inoxidable de calibre 16 con capacidad de 22.679 Kg y con garantía limitada de 12 años
- Válvula de drenado tipo bola de 1" de puerto completo
- Elementos de calentamiento estilo cinta de baja densidad de watts de 17kw
- Modo de derretimiento de aceite
- Control de límite alto
- Cestas gemelas para freír con recubrimiento de plástico en las manijas
- 208 voltios, 3 fases
- Garantía limitada de un año en partes y mano de obra

CONTROLES

1ER50D: Control digital de estado sólido de lectura de temperatura, control de temperatura precisa de 200 (93.33°C) a 390°F(198.88°C dentro de +/- 2°, múltiples modos de derretimiento, modo de recuperación de rápida, modo de limpieza por ebullición y dos temporizadores en cuenta regresiva

1ER50C: Control digital computarizados de lectura de temperatura, control preciso de temperatura de 200 a 390°F dentro de +/- 2°, múltiples modos de derretimiento del 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.

OPCIONES

- 480 voltios, 3 fases (se requiere un suministro separado de 120 volts y un suministro eléctrico de 20 amperes)

ACCESORIOS

- Juego de cuatro ruedas ajustables (dos ruedas con freno)
- Juego extra de cestas gemelas para freír
- Cesta grande para freír con gancho colgador
- Cubierta para el tanque
- Cesta triple para freír
- Patas para fijar al piso
- Garantía extendida limitada de dos años en partes y mano de obra

IMPORTANTE

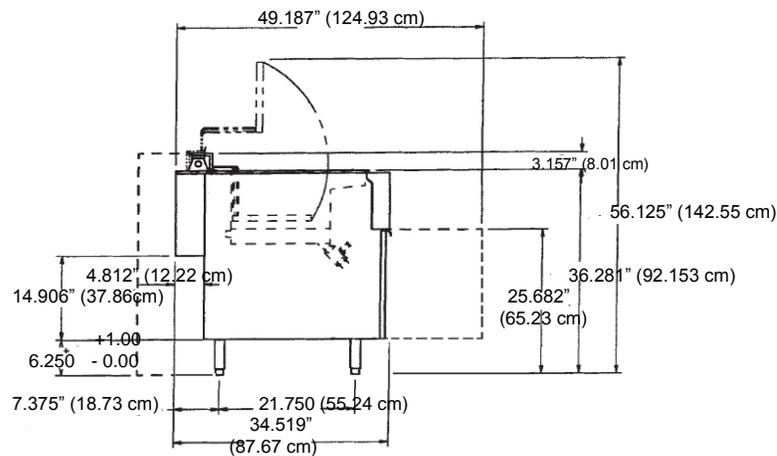
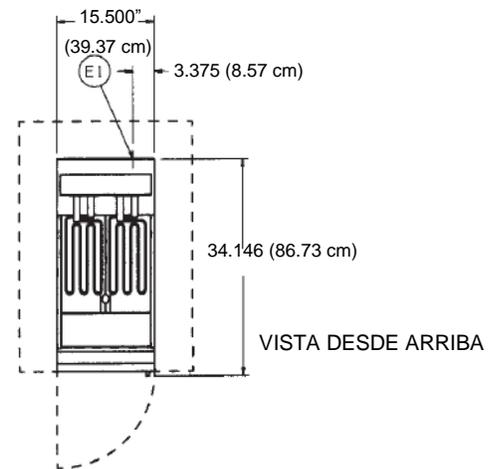
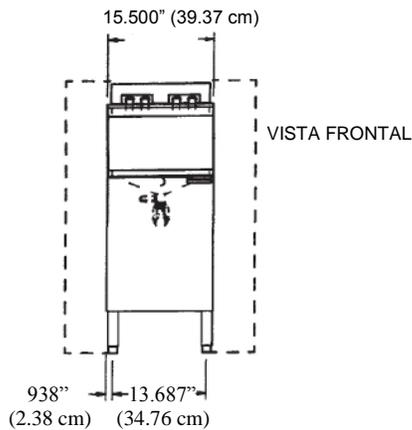
- 1.- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener al escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, refiérase a NFPA No. 96.
- 2.- Todos los modelos requieren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

Tamaño de la cesta para el equipo 1ER50

Tamaño de la cesta sencilla: 13" (33.02 cm) de ancho x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 5 ½" (13.97 cm) de alto

Tamaño de la cesta gemela: 6 1/6" (15.55 cm) de ancho x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 5 ½" (13.97 cm) de alto

Tamaño de la cesta triple: 4 ¼" (10.79 cm) x 13 ¼" (33.65 cm) de largo x 5 ½" (13.97 cm) de alto



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
1ER50	17	5.6	5.6	47	47	47	20	20	20	

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