

SPÉCIFICATIONS

Spécifications abrégées La friteuse à pression de Winston Collectramatic modèle LP46 ou LP56 avec commandes par processeur de 8 canaux et un collecteur de 13 po de profondeur, permet de cuire jusqu'à 360 lb de poulet (ou l'équivalent) sans filtration manuelle ni vidange du collecteur. Utilisez un panier pour morceaux de poulet pour maintenir les produits séparés pendant la cuisson.

Fabrication

Commandes Commandes informatisées du processeur avec huit canaux programmables.

Capacité

LP46
4-têtes – 14 lb Produit (6,35 kg)
64 lb (28,8 kg) ou 8,15 g (30,85 l) d'huile à cuisson

LP56
6-têtes – 18 lb Produit (8,2 kg)
75 lb (33,8 kg) ou 9,55 g (36,15 l) d'huile à cuisson

Électrique Consultez le schéma de câblage inclus avec l'équipement pour obtenir une aide à l'installation. Cordon/fiche non inclus. Livré câblé pour une application triphasée. Un électricien agréé pourrait être nécessaire. Vérifiez les codes locaux.

Matériaux L'acier inoxydable est de calibre 16 à 20 et monté sur quatre jambes réglables. Le récipient de cuisson est fabriqué en acier inoxydable.

Isolation Une isolation complète de 1-1/2 pouces autour du récipient.

Limites de chargement Maximum de 14 lb (LP46) ou 18 lb (LP56) de poulet, poisson, viande ou de légumes congelés ou réfrigérés par chargement.

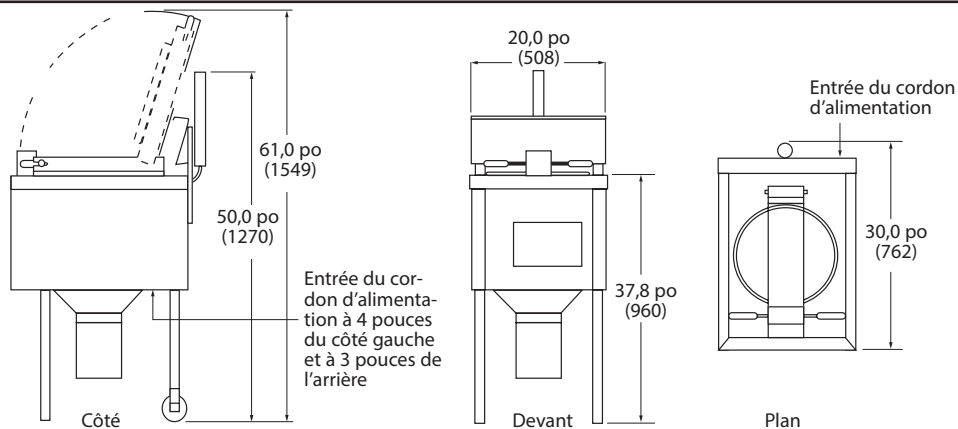
Exigences d'installation Ventilation requise. Vérifiez les codes locaux.



LP46 ET LP56
COLLECTRAMATIC®
FRITEUSE À HAUTE PERFORMANCE
Commandes programmables à 8 canaux



Les friteuses à pression à haut rendement Collectramatic sont la force motrice de toute cuisine et peuvent cuire jusqu'à 120 poulets frits délicieusement dorés sans filtration.



Capacité	taille en (mm)	Volts	Hertz	pH	Ampères	Watts	Ampères du circuit	poids de livraison lb (kg)	Capacité de transport mesurée en mètres cubes
LP46 4-têtes 14 lb Produit (6,35 kg) 64 lb (28,8 kg), ou 8,15 g (30,85 l) d'huile à cuisson	Hauteur = 50,0 po (1270) Hauteur 2 = 61,0 po (1549) Largeur = 20 po (508) D= 30,0 po (762)	ÉTATS-UNIS/CANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	190 (86)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								190 (86)	Contactez l'usine
400*	50	3	S. O.	10500	S. O.				
LP56 6-têtes 18 lb Produit (8,2 kg) 75 lb (33,8 kg), ou 9,55 g (36,15 l) d'huile à cuisson	Hauteur = 50,0 po (1270) Hauteur 2 = 61,0 po (1549) Largeur = 20 po (508) D= 30,0 po (762)	ÉTATS-UNIS/CANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	207 (94) 20,0 (0,57)	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								207 (94)	Contactez l'usine
400*	50	3	S. O.	10500	S. O.				

H= Hauteur avec couvercle fermé • H2= Hauteur avec couvercle ouvert • Inclus : 1 panier coquille, 1 crochet de drain, 1 paire de gants, 1 spatule, 2 joints-collecteur, 2 joints de couvercle, 1 brosse en Teflon® 1 collecteur long, 1 plaque chauffante • Le cordon et la fiche ne sont pas inclus

EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE La friteuse Collectramatic détient la plus grande zone froide de l'industrie et peut effectuer entre 20 et 30 cycles de cuisson sans filtration ce qui prolonge la durée de vie du shortening et réduit les temps d'arrêt du filtrage. Si la vitesse de cuisson est importante, la courbe de chauffe de la friteuse peut être réglée pour cuire jusqu'à 18 lb de poulet frit en seulement dix minutes. L'utilisation du système de panier à friteuse pour morceaux de poulet améliore l'efficacité de la main-d'œuvre, car le poulet est cuit sur des grilles et déplacé directement dans l'armoire de conservation avec un minimum de manipulation.

COMMANDES FACILES À UTILISER Toutes les friteuses Collectramatic sont équipées d'une commande à microprocesseur qui ne nécessite jamais d'étalonnage pour être précise. Il est possible de programmer jusqu'à six températures et plusieurs temps de cuisson par cycle dans chacun des huit canaux. Le système de commande offre également la fonction « Temps flexible » pour les produits de grosseurs variables et un système de gestion du shortening. **FABRIQUÉ POUR DURER ET D'UNE GRANDE QUALITÉ**, le récipient de cuisson de la friteuse Collectramatic est fabriqué pour durer plusieurs années. Chaque friteuse est fabriquée d'acier inoxydable de haute qualité et utilise très peu de pièces en mouvement.

GARANTIE. Garantie limitée d'un an. Exclusion de la garantie pour défaut de nettoyage. Demandez une déclaration de garantie complète.

VEUILLEZ SPÉCIFIER LES INFORMATIONS SUIVANTES LORSQUE VOUS PASSEZ UNE COMMANDE :

Standard (aucuns frais additionnels) :

1. Numéro de modèle.
2. Tension de préférence : 208 V ou 240 V pour les États-Unis ou le Canada. L'ensemble-cordon n'est pas inclus. Toutes les unités sont expédiées en 3 phases.

* Renseignez-vous sur les autres tensions internationales offertes.

Standard (aucuns frais additionnels) :

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1 panier coquille | 1 crochet de drain |
| 2 joints collecteurs | 1 plaque chauffante |
| 2 joints de couvercle | 1 brosse en Teflon® |
| 1 spatule | 1 collecteur long |
| 1 colmatant | 1 outil de déplacement |

Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

- | | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| PS1180 | Porte-ustensiles | PS1290 | Panier ouvert |
| PS2838 | Panier pour morceaux de poulet, 4-têtes | PS1875 | Panier automatique |
| PS2839 | Panier pour morceaux de poulet, 6-têtes | PS2837/1 | Étagères de panier pour morceaux de poulet |
| PS2837/10 | Étagères de panier pour morceaux de poulet | PS2837/50 | Étagères de panier pour morceaux de poulet |
| PS2837/25 | Étagères de panier pour morceaux de poulet | | |

POUR DES PIÈCES DE SERVICES, ACCESSOIRES, ET FOURNITURES EN LIGNE!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies