

DANE TECHNICZNE

Dane podstawowe Frytkownica ciśnieniowa Collectramatic firmy Winston o wysokiej wydajności, model LP46 lub LP56 z 8-kanałowym, procesorowym układem sterowania i kolektorem o głębokości 330 mm umożliwia przyrządzenie do 163 kg kurczaka (lub podobnego produktu) bez konieczności ręcznego filtrowania lub opróżniania kolektora. Kosz z rusztami ćwierćwymiarowymi pozwala oddzielić od siebie przyrządzone produkty.

Budowa

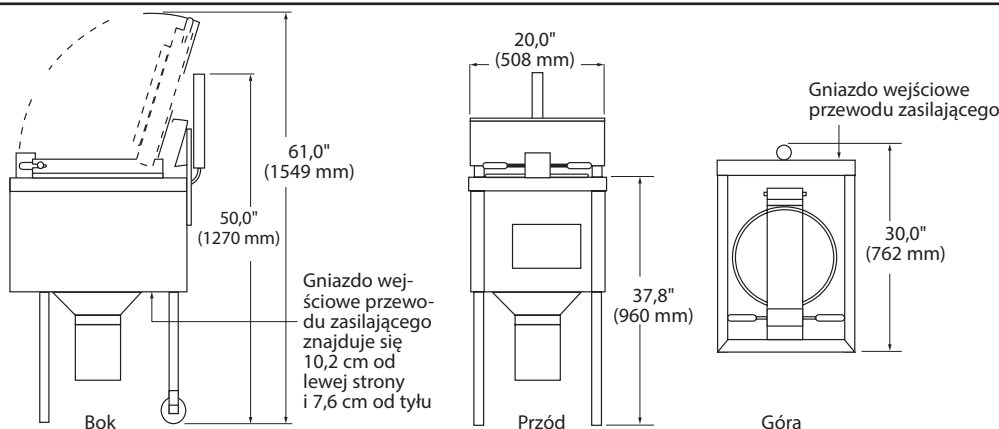
Sterowanie	Skomputeryzowane sterowanie procesorowe z ośmioma kanałami do zaprogramowania.
Pojemność	<p>LP46 4 głowice — 14 funtów (6,35 kg) produktu 64 funtów (28,8 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego</p> <p>LP56 6 głowic — 18 funtów (8,2 kg) produktu 75 funtów (33,8 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego</p>
Zasilanie	Informacje o instalacji można znaleźć na schemacie połączeń elektrycznych dołączonym do urządzenia. Brak przewodu/ wtyczki w zestawie. Dostarczone urządzenie z okablowaniem jest przystosowane do podłączania do instalacji 3-fazowych. Może wymagać montażu przez uprawnionego elektryka. Należy przestrzegać przepisów lokalnych.
Materiały	Konstrukcja ze stali nierdzewnej o grubości 16–20 gauge (0,95–1,59 mm) na czterech regulowanych nogach. Zbiornik smażalniczy wykonany ze stali nierdzewnej.
Izolacja	Pełna izolacja o grubości 38 mm wokół całego zbiornika smażalniczego.
Maksymalne obciążenia	Maksymalnie 7 kg (LP46) lub 9 kg (LP56) mrożonego lub schłodzonego produktu (kurczaka, ryby, mięsa lub warzyw) na wsad.
Wymagania montażowe	Wymagana wentylacja. Należy przestrzegać przepisów lokalnych.



LP46 i LP56
FRYTKOWNICA COLLECTRAMATIC®
O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI
8-kanałowe sterowanie z funkcją
programowania



Frytkownice ciśnieniowe Collectramatic o wysokiej wydajności to prawdziwe woły robocze w każdej kuchni. Pozwolą przyrządzić do 120 smażonych kurczaków z idealnie zarumienioną skórką bez konieczności filtrowania.



Pojemność	Wymiary, cal (mm)	V	Hz	Faza	A	W	A (obwód)	masa transp., funt (kg)	skrzynia transportowa
STANY ZJEDNOCZONE / KANADA									
LP46 4 głowice 14 funtów (6,35 kg) produktu 64 funty (28,8 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego	W = 50,0" (1270) W2 = 61,0" (1549) S = 20" (508) G = 30,0" (762)	208	60	3	29,2	10 500	50	190 (86)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10 500	50		
		240	60	1	43,7	10 500	60		
INNE KRAJE									
		400*	50	3	Nie dotyczy	10 500	Nie dotyczy	190 (86)	skontaktować się z fabryką
STANY ZJEDNOCZONE / KANADA									
LP56 6 głowic 18 funtów (8,2 kg) produktu 75 funtów (33,8 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego	W = 50,0" (1270) W2 = 61,0" (1549) S = 20" (508) G = 30,0" (762)	208	60	3	29,2	10 500	50	207 (94) 20,0 (0,57)	
		240	60	3	25,2	10 500	50		
		240	60	1	43,7	10 500	60		
INNE KRAJE									
		400*	50	3	Nie dotyczy	10 500	Nie dotyczy	207 (94)	skontaktować się z fabryką

H = wysokość z zamkniętą pokrywą • H2 = wysokość z otwartą pokrywą • W zestawie: 1 segmentowy kosz, 1 hak spustowy, 1 para rękawic, 1 szpatułka, 2 uszczelki kolektora, 2 uszczelki pokrywy, 1 szczotka* teflonowa, 1 długi kolektor, 1 płyta grzewcza • Zestaw nie zawiera przewodu ani wtyczki

WYSOKA SPRAWNOŚĆ. Frytkownica Collectramatic posiada największą na rynku strefę zimną i umożliwia wykonanie 20–30 cykli smażenia bez potrzeby filtracji, co znacznie wydłuża okres przydatności frytury i ogranicza przestoje związane z filtrowaniem. W sytuacjach wymagających szybkiego serwowania potraw krzywą ciepłą frytkownicy można dostosować tak, aby umożliwić przyrządzenie do 9 kg smażonego kurczaka w zaledwie dziesięć minut. Zastosowanie kosza z ćwierćwymiarowymi rusztami firmy Winston usprawnia pracę, ponieważ kurczak przygotowywany jest na rusztach, z którymi trafia bezpośrednio do szafy grzewczej, co znacznie skraca czas przekładania.

ŁATWE W OBSŁUDZE STEROWANIE. Wszystkie frytkownice Collectramatic są standardowo wyposażone w sterowanie mikroprocesorowe, które nigdy nie wymaga kalibracji i przez cały czas pozostaje dokładne. Na każdym z ośmiu kanałów można zaprogramować do sześciu temperatur oraz wiele ustawień czasu dla każdego cyklu przyrządzania. Sterownik posiada również funkcję „Flex-Time” przeznaczoną do przyrządzania produktów o różnych rozmiarach oraz system zarządzania fryturą.

TRWAŁE I DOPRACOWANE WYKONANIE. Cylindryczny zbiornik smażalniczy frytkownicy Collectramatic wykonano z myślą o wieloletniej eksploatacji. Każda frytkownica jest wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej i posiada minimalną liczbę ruchomych części.

GWARANCJA. Roczna gwarancja ograniczona. Gwarancja nie obowiązuje, jeśli urządzenie nie jest czyszczone prawidłowo. Pełna treść gwarancji dostępna na życzenie.

INFORMACJE DO UWZGLĘDNIENIA PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA:

Wypożyczenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- Numer modelu.
- Preferowane napięcie: 208 V lub 240 V w przypadku Stanów Zjednoczonych lub Kanady. Nie zawiera zestawu przewodowego. Dostarczone urządzenie jest przystosowane do podłączania do instalacji 3-fazowych.

* Informacje na temat dostępnych opcji innych napięć na życzenie.

Wypożyczenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1 segmentowy kosz | 1 hak spustowy |
| 2 uszczelki kolektora | 1 płyta grzewcza |
| 2 uszczelki pokrywy | 1 szczotka* teflonowa |
| 1 szpatułka | 1 długi kolektor |
| 1 narzędzie do mieszania | 1 narzędzie do wypierania oleju |

Akcesoria i materiały eksploatacyjne (za dopłatą):

- PS1180 Stelaż na narzędzia
- PS1290 Otwarty kosz
- PS2838 Kosz z rusztami ćwierćwymiarowymi, 4 głowice
- PS1875 Uchwyt do przenoszenia kosza
- PS2839 Kosz z rusztami ćwierćwymiarowymi, 6 głowic
- PS2837/1 Półka do kosza z rusztami ćwierćwymiarowymi
- PS2837/10 Półki do kosza z rusztami ćwierćwymiarowymi
- PS2837/50 Półki do kosza z rusztami ćwierćwymiarowymi
- PS2837/25 Półki do kosza z rusztami ćwierćwymiarowymi

CZĘŚCI ZAMIENNE, AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE FIRMY WINSTON SĄ DOSTĘPNE ONLINE POD ADRESEM:
foodservice.winstonind.com/parts-supplies



COLLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 Stany Zjednoczone
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.