

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Краткие характеристики** Высокопроизводительная фритюрница Winston Collectramatic (модель LP46 или LP56), работающая под давлением, с 8-канальным процессором управления и коллектором глубиной 13 дюймов, что позволяет готовить до 360 фунтов курицы (или другого продукта) без ручной фильтрации и опорожнения коллектора. Используйте корзину типа Quarter rack, чтобы продукты разделялись во время приготовления.

**Конструкция**

**Управление** Автоматизированное процессорное управление с восемью программируемыми каналами.

**Емкость**

**LP46**  
4 полки — 14 фунтов (6,35 кг) продукта  
64 фунта (28,8 кг) или 8,15 галлона (30,85 л) масла для жарки

**LP56**  
6 полок — 18 фунтов (8,2 кг) продукта  
75 фунтов (33,8 кг) или 9,55 галлона (36,15 л) масла для жарки

**Электрические характеристики** При установке см. электрическую схему, входящую в комплект оборудования. Шнур с вилкой в комплект не входит. Поставляется с проводкой для 3-фазного подключения. Могут потребоваться услуги лицензированного электрика. Проверьте местные правила и требования.

**Материалы** Выполняется из нержавеющей стали калибра 16–20 и устанавливается на четыре регулируемые ножки. Емкость для приготовления пищи изготавливается из нержавеющей стали.

**Изоляция** Полная изоляция толщиной 1–1/2 дюйма вокруг варочной емкости.

**Пределы загрузки** Максимум 14 фунтов (LP46) или 18 фунтов (LP56) замороженной или охлажденной курицы, рыбы, мяса или овощей за одну загрузку.

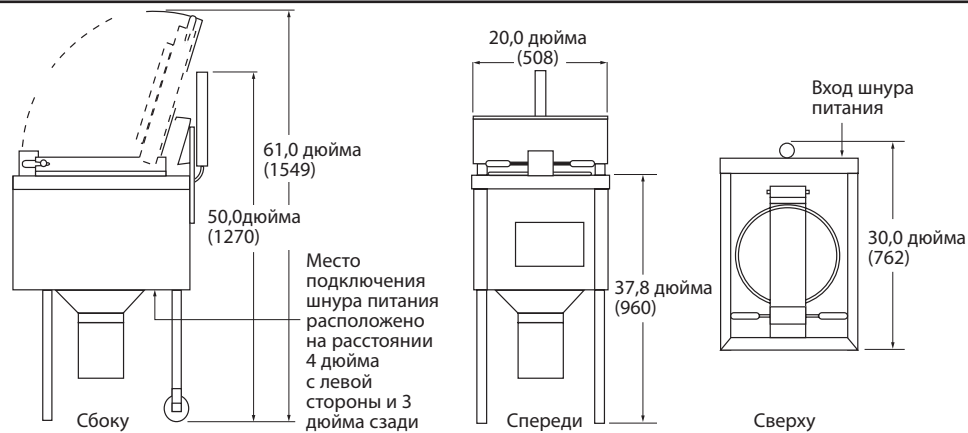
**Требования к установке** Требуется вентиляция. Проверьте местные правила и требования.



**LP46 И LP56**  
COLLECTRAMATIC®  
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ  
ФРИТЮРНИЦА  
8-канальные программируемые  
элементы управления



*Высокопроизводительные фритюрницы Collectramatic, работающие под давлением, являются «рабочими лошадками» на любой кухне и могут приготовить до 120 восхитительных жареных цыплят с золотистой корочкой без фильтрации.*



Емкость	Размеры в дюймах (мм)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Фазы	Сила тока (А)	Мощность (Вт)	Ток сети (А)	Вес поставки, фунты (кг)	Объем поставки
<b>LP46</b> С 4 полками 14 фунтов (6,35 кг) продукта 64 фунта (28,8 кг) или 8,15 галлона (30,85 л) масла для жарки	H = 50,0 дюйма (1270) H2 = 61,0 дюйма (1549) W = 20 дюймов (508) D = 30,0 дюйма (762)	США / КАНАДА							
		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		
МЕЖДУНАРОДНЫЕ								190 (86)	обратитесь на фабрику
<b>LP56</b> С 6 полками 18 фунтов (8,2 кг) продукта 75 фунтов (33,8 кг) или 9,55 галлона (36,15 л) масла для жарки	H = 50,0 дюйма (1270) H2 = 61,0 дюйма (1549) W = 20 дюймов (508) D = 30,0 дюйма (762)	США/КАНАДА							
		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		
МЕЖДУНАРОДНЫЕ								207 (94)	обратитесь на фабрику

H = высота с закрытой крышкой • H2 = высота с открытой крышкой • В комплект входит: 1 складная корзина, 1 сливной крюк, 1 пара перчаток, 1 шпатель, 2 прокладки коллектора, 2 прокладки крышки, 1 тефлоновая щетка, 1 длинный коллектор, 1 нагревательная плита • Шнур и вилка в комплект не входят.

**ПРЕВОСХОДСТВО В ЭКСПЛУАТАЦИИ** Collectramatic имеет самую большую холодную зону в отрасли и может выполнять 20–30 циклов готовки без фильтрации, что продлевает срок службы и сокращает время простоя на фильтрацию. Если необходима высокая скорость обслуживания, тепловую кривую фритюрницы можно отрегулировать для приготовления до 18 фунтов жареной курицы всего за десять минут. Использование системы корзин Quarter Rack от Winston повышает эффективность труда, так как курица готовится на решетках и перемещается непосредственно в шкаф для хранения при минимальных процедурах перегрузки.

**ПРОСТЫЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ** Для всех фритюрниц Collectramatic стандартом является микропроцессорное управление, точность которого не требует калибровки. В любом из восьми каналов для каждого цикла готовки можно запрограммировать до шести температур и несколько настроек времени. Контроллер также предлагает режим «Flex-Time» для продуктов различного размера и систему управления жиром для жарки.

**БЛАГОДАРИ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОМУ ИЗГОТОВЛЕНИЮ** цилиндрическая кастрюля фритюрницы Collectramatic рассчитана на долгие годы службы. Каждая фритюрница изготовлена из первоклассной нержавеющей стали и имеет лишь несколько движущихся частей.

**ГАРАНТИЯ.** Ограниченная гарантия на один год. Отказ от гарантийных обязательств при невыполнении очистки. Раскрытие полной информации по гарантийным обязательствам по запросу.

## ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЖИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Стандарт (без дополнительных расходов):

1. Номер модели.
2. Предпочтительное напряжение: 208 В или 240 В для США или Канады. Шнур питания в комплект не входит. Все агрегаты имеют трехфазное питание.

\* Укажите о возможных дополнительных международных значениях напряжения.

Стандарт (без дополнительных расходов):

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1 складная корзина           | 1 сливной крюк         |
| 2 прокладки коллектора       | 1 Нагревательная плита |
| 2 прокладки для крышки       | 1 тефлоновая щетка     |
| 1 шпатель                    | 1 длинный коллектор    |
| 1 инструмент для подключения | 1 вытеснитель          |

Приспособления и расходные материалы (за дополнительную плату):

PS1180 Штепсельная розетка	PS1290 Открытая корзина
PS2838 Корзина Qtr rack, с 4 решетками	PS1875 Устройство подъема корзины
PS2839 Корзина Qtr rack, с 6 решетками	PS2837/1 Полка корзины Qtr rack
PS2837/10 Полки корзины Qtr rack	PS2837/50 Полки корзины Qtr rack
PS2837/25 Полки корзины Qtr rack	

**ДЛЯ ОНЛАЙН-ЗАКАЗА ДЕТАЛЕЙ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ WINSTON!**

[foodservice.winstonind.com/parts-supplies](http://foodservice.winstonind.com/parts-supplies)