OF49C и OF59C

Открытая фритюрница Collectramatic®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Краткие характеристики	Открытая фритюрница Winston Collectramatic (модель OF49C или OF59C) с процессором управления и 13-дюймовым глубоким коллектором, что позволяет готовить до 360 фунтов курицы (или другого продукта) без ручной фильтрации и опорожнения коллектора. Используйте складную корзину, чтобы продукты разделялись во время приготовления.
Конструкция	
Управление	Процессорное управление с восемью программируемыми каналами.
Емкость	OF49C 14 фунтов (6,35 кг) продукта 64 фунта (27,9 кг) или 8,15 галлона (30,85 л) масла для жарки OF59C 18 фунтов (8,2 кг) продукта 75 фунтов (32,4 кг) или 9,55 галлона (36,15 л) масла для жарки
Электрическое подключение	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 (OF49C) или 18 фунтов (OF59C) замороженной или охлажденной курицы, рыбы, мяса или овощей за одну загрузку.
Требования к установке	Требуется вентиляция. Проверьте местные правила и требования.

OF49C И OF59C

Открытая фритюрница Collectramatic®

8-канальные программируемые элементы управления

Высокоэффективные фритюрницы Collectramatic являются «рабочими лошадками» на любой кухне и могут приготовить до 120 восхитительных жареных цыплят с золотистой корочкой без фильтрации.

WINSTON FOODSERVICE
2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

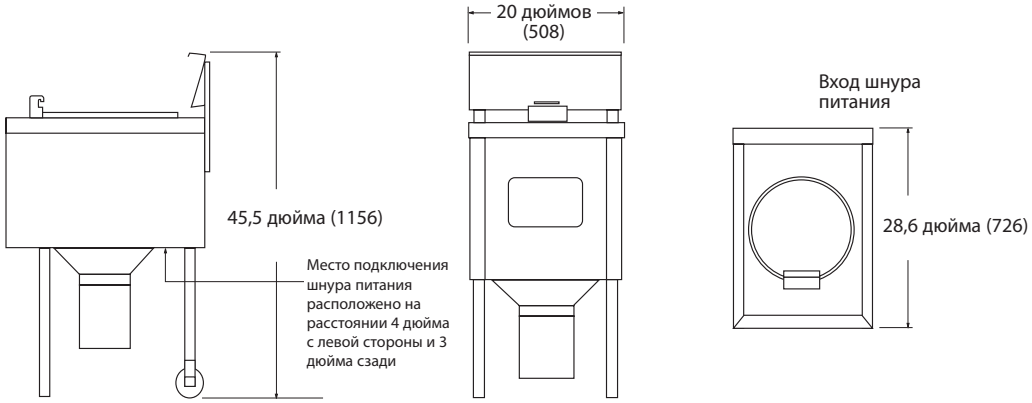
Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.

ЗАДАНИЕ

ИЗДЕЛИЕ №

OF49C и OF59C

Открытая фритюрница Collectramatic®



Сбоку Спереди Сверху

Емкость	Размеры в дюймах (мм)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Фазы	Сила тока (А)	Мощность (Вт)	Ток сети (А)	Вес поставки, фунты (кг)	Объем поставки
						США / КАНАДА			
OF49C 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 = 45,5 дюйма (1156) W = 20 дюйма (508) D = 28,6 дюйма (726)	208	60	3	29,2	10500	50	165 (75)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
						МЕЖДУНАРОДНЫЕ			
		400*	50	3	15,5	10500	нет	165 (75)	обратитесь на фабрику
						США/КАНАДА			
OF59C 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 = 45,5 дюйма (1156) W = 20 дюйма (508) D = 28,6 дюйма (726)	208	60	3	29,2	10500	50	170 (77)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
						МЕЖДУНАРОДНЫЕ			
		400*	50	3	15,5	10500	НЕТ	170 (77)	обратитесь на фабрику

В комплект входит: 1 складная корзина, 1 сливной крюк, 1 пара перчаток, 1 шпатель, 2 прокладки коллектора, 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 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.

БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОМУ ИЗГОТОВЛЕНИЮ цилиндрическая кастрюля фритюрницы Collectramatic рассчитана на долгие годы службы. Каждая фритюрница изготовлена из первоклассной нержавеющей стали и имеет менее трех 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 (OF49C или OF59C)
2. Предпочтительное напряжение: 208 или 240 В для США или Канады.
   Шнур питания в комплект не входит.
   Все агрегаты имеют трехфазное питание.

** Узнайте о возможных дополнительных международных значениях напряжения.*

В комплект входит (без дополнительных затрат):

1	складная корзина	1	сливной крюк
2	прокладки коллектора	1	нагревательная плита
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	PS2837/1	Полка корзины Qtr rack
PS2839	Корзина Qtr rack, с 6 решетками	PS2837/50	Полки корзины Qtr rack
PS2837/10	Полки корзины Qtr rack		
PS2837/25	Полки корзины Qtr rack		

ДЛЯ ОНЛАЙН-ЗАКАЗА ДЕТАЛЕЙ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ WINSTON!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies

COLLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE
2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA (США)
winstonfoodservice.com | 800.234.5286 | +1.502.495.5400

Возможны изменения технических характеристик без предварительного уведомления.

Copyright © 2025

doc20210708wlp9 rev02 | 01.06.25