

ESPECIFICACIONES

Especificaciones breves Freidora a presión Winston Collectramatic de alta eficiencia, modelo LP46 o LP56 con controles de procesador de 8 canales y colector de 330 mm de profundidad que permite cocinar hasta 163 kg de pollo (o equivalente) sin filtración manual ni vaciado del colector. Utilice la cesta de rejilla de un cuarto de un cuarto para mantener la separación del producto durante la cocción.

Construcción

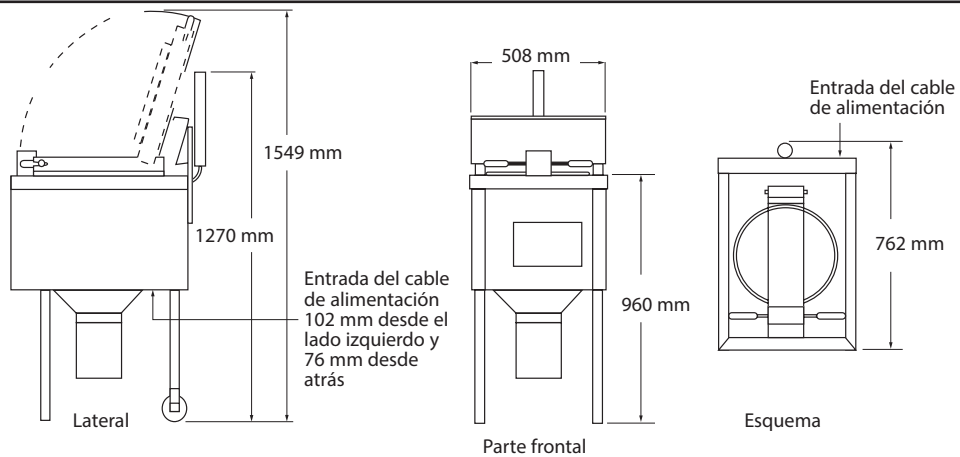
Control	Control de procesador informatizado con ocho canales programables.
Capacidad	<p>LP46 4 cabezas — 6,35 kg de producto 28,8 kg o 30,85 l de aceite de cocinar</p> <p>LP56 6 cabezas — 8,2 kg de producto 33,8 kg o 36,15 l de aceite de cocinar</p>
Sistema eléctrico	Consulte el esquema del cableado que se incluye en el equipo para ayudarse en la instalación. Cable/enchufe no incluido. Se entrega con cableado para aplicaciones trifásicas. Es posible que se necesite un electricista autorizado. Compruebe los códigos locales.
Materiales	Acero inoxidable de calibre 16-20 montado sobre cuatro patas ajustables. Recipiente de cocción de acero inoxidable.
Aislamiento	Aislamiento completo de 25-38 mm alrededor del recipiente de cocción.
Límites de carga	Máximo de 6,35 kg (LP46) o 8,2 kg (LP56) de pollo, pescado, carne o vegetales congelados o refrigerados en cada carga.
Requisitos de instalación	Requiere ventilación. Compruebe los códigos locales.



LP46 Y LP56
FREIDORA DE ALTA EFICIENCIA
COLLECTRAMATIC®
Controles programables de 8 canales



Las freidoras a presión de alta eficiencia Collectramatic son esenciales cualquier cocina y pueden cocinar sin filtración hasta 120 pollos fritos con un dorado perfecto.



capacidad	tamaño en (mm)	voltios	hercios	ph	amperios	vatios	amperios del circuito	peso en transporte (kg)	culo de transporte
LP46 4 cabezas 6,35 kg de producto 28,8 kg o 30,85 l de aceite de cocinar	Alt. = 1270 mm Alt.2 = 1549 mm Anch. = 508 mm Prof. = 762 mm	EE.UU./CANADÁ							
		208	60	3	29,2	10500	50	86	0,57
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNACIONAL							
400*	50	3	N/A	10500	N/A				
LP56 6 cabezas 8,2 kg de producto 33,8 kg o 36,15 l de aceite de cocinar	Alt. = 1270 mm Alt.2 = 1549 mm Anch. = 508 mm Prof. = 762 mm	EE.UU./CANADÁ							
		208	60	3	29,2	10500	50	94 0,57	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNACIONAL							
400*	50	3	N/A	10500	N/A				

Alt. = Altura con la tapa cerrada - Alt.2 = Altura con la tapa abierta - Incluye: 1 canasta de concha, 1 gancho de drenaje, 1 par de guantes, 1 espátula, 2 juntas del colector, 2 juntas de la tapa, 1 cepillo de teflón, 1 colector largo, 1 placa calefactora - Cable y enchufe no incluidos

FUNCIONAMIENTO EXCELENTE. La freidora Collectramatic tiene la zona fría más grande del sector y puede realizar entre 20 y 30 ciclos de cocción sin filtrado, lo que prolonga la vida de la grasa de cocinar y reduce el tiempo de inactividad debido a la necesidad de filtrar. Si la velocidad del servicio es importante, se puede ajustar la curva de calor de la freidora para cocinar hasta 8,2 kg de pollo frito en tan solo diez minutos. El uso del sistema de cestas de rejilla de un cuarto de Winston mejora la eficiencia en el trabajo, ya que el pollo se cocina en las rejillas y se puede pasar directamente al armario de almacenamiento con una mínima manipulación.

CONTROLES FÁCILES DE USAR Todas las freidoras Collectramatic tienen un control por microprocesador cuya precisión nunca requiere calibración. Dentro de cualquiera de los ocho canales, se pueden programar hasta seis temperaturas y varios ajustes de tiempo por ciclo de cocción. El controlador también ofrece un «tiempo flexible» para productos de diferentes tamaños y un sistema de gestión de la grasa de cocinar.

CONSTRUIDA CON MANO DE OBRA DE CALIDAD PARA DURAR, la olla cilíndrica de la freidora Collectramatic se ha construido para durar muchos años. Todas las freidoras se han construido con acero inoxidable de alta calidad y muy pocas partes móviles.

GARANTÍA. Garantía limitada de un año. Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente. Solicite el texto íntegro de la garantía.

CUANDO REALICE EL PEDIDO ESPECIFIQUE LO SIGUIENTE:

Estándar (sin coste adicional):

- Número de modelo.
- Preferencia de voltaje: 208 V o 240 V para EE. UU. o Canadá.
Cable no incluido.
Todas las unidades son trifásicas.

* Pregunte acerca de otros voltajes internacionales disponibles.

Estándar (sin coste adicional):

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1 Cesta de concha | 1 gancho de drenaje |
| 2 Juntas de colector | 1 Placa calefactora |
| 2 Juntas de tapa | 1 Cepillo de Teflon® |
| 1 Espátula | 1 Colector largo |
| 1 Herramienta de taponado | 1 Herramienta desplazadora |

Accesorios y suministros (coste adicional):

PS1180	Rejilla de utensilios	PS1290	Cesta abierta
PS2838	Cesta de rejilla de un cuarto, 4 cabezas	PS1875	Elevación de cesta asistida
PS2839	Cesta de rejilla de un cuarto, 6 cabezas	PS2837/1	Estante de cesta de rejilla de un cuarto
PS2837/10	Estantes de cesta de rejilla de un cuarto	PS2837/50	Estantes de cesta de rejilla de un cuarto
PS2837/25	Estantes de cesta de rejilla de un cuarto		

¡PARA REPUESTOS, ACCESORIOS, Y SUMINISTROS EN LÍNEA DE WINSTON!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies