



Opcionales

- D125 - KIT RUEDAS D.125 INOX DFIE..

Accesorios

- DASC0100 - KIT ELEVACION CESTOS DFIE..100
- DABF0020 - BANDEJA PERFORADA GN1/1 H=200
- DACF0020 - CESTA PARA FREIR GN1/1 H=200
- DAP01000 - ESPATULA PARA TORTILLAS

Homologaciones



Ficha técnica

DFIE100A-D_V2

Características constructivas

- cuba de cocción en AISI 304 (espesor fondo 12mm y pared 2mm) con esquinas redondeadas y borde anti-desbordamiento. Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior
- tapa motorizada y aislada, en AISI 304 con junta de sellado de silicona de grado alimenticio
- sistema de cierre motorizado a 4 puntos para la cocción a presión
- bastidor autoportante en AISI 430 (espesor 20/10)
- revestimientos exteriores en AISI 304 satinado fino (espesor 12-20/10)
- patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación
- nivel de protección IPX5

Características funcionales generales

- calentamiento mediante resistencias de película gruesa en contacto directo con el fondo de la cuba
- control de la temperatura mediante sistema de 6(100 lt)/8 (150 lt) sondas al fondo, 1 sonda pared, 1 sonda corazón/producto a 3 puntos de lectura (5 puntos opcionales)
- cocción a presión 0,4bares con sistema automático de eliminación del aire de la cuba de cocción (para cocción con vapor saturado) y condensación automática del vapor a final del proceso que permite una rápida y segura apertura de la tapa, sin dispersión de vapor
- ducha para lavado incorporada
- toma de corriente 230V monofásica 16A
- dispositivo auxiliar de elevación de cestas equipado con dos brazos acoplables a la tapa y barra de elevación
- control electrónico mediante pantalla táctil de 7" con mensajes claros e intuitivos
- conexión USB para descargar datos HACCP y actualizar el software

Panel de mando funciones

- pantalla táctil capacitiva de 7"
- selección de 4 diferentes modos de cocción, con configuración de la temperatura de trabajo
- ajuste modo, tiempo de cocción y función elevación de las cestas, si está presente el accesorio específico
- cocción en modo "Manual"
- cocción en modo "Programas"
- configuración de llenado de agua en la cuba (caliente hasta 60°C/fría) con contador de litros automático
- mando para el vuelco y el retorno (automático) de la cuba de cocción mediante pantalla táctil
- mando para apertura (automática) y cierre de la tapa
- asistente apertura/cierre tapa en modalidad de cocción a presión
- configuración idioma pantalla táctil
- configuración de las diferentes unidades de medida (°C/°F ; litros/galones; etc.)
- asistente para montaje sistema eleva-cestos

Visualizaciones/Señalizaciones

- visualización del modo de cocción, de la temperatura configurada y de la temperatura real
- señal visual de calentamiento encendido
- visualización del tiempo que falta para finalizar el ciclo
- visualización de la cuba fuera de su sitio para cocinar
- notificación periódica limpieza sistema a presión
- autodiagnóstico

Dispositivos de seguridad

- pulsador de emergencia
- corte del calentamiento debido a sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual
- interrupción del calentamiento durante la fase de inclinación de la cuba
- válvula de seguridad sistema a presión
- inhibición apertura tapa con presión en la cuba
- inhibición carga de agua en la cuba con temperatura del fondo demasiado alta
- inhibición de la carga de agua en la cuba y de la ducha en el modo de cocción ?fritura

Planner

.....

.....

.....

.....

.....

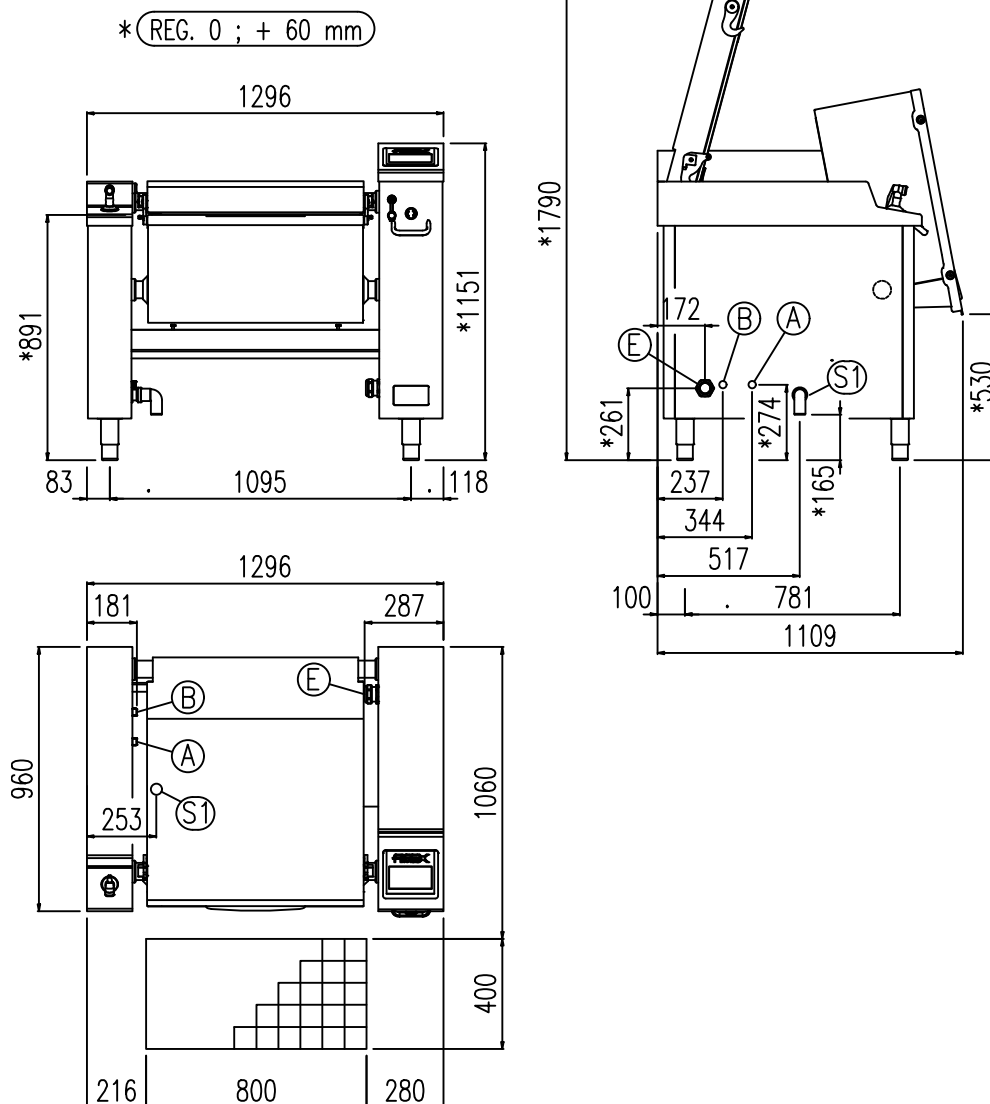
.....

.....

.....

.....

.....



Dimensiones pesos y capacidad

Ancho	1296 mm	Ancho cuba	680 mm	Capacidad cuba	102 lt
Fondo	960 mm	Fondo cuba	610 mm	Superficie fondo	40 dm ²
Alto	1151 mm	Alto cuba	274 mm	Peso	335 kg

Conexión agua

Presión del agua	150÷400 KPa	Agua fría (B)	3/4"	Agua caliente (A)	3/4"
Salida del condensado auto-clave (S1)	40 mm	Descarga (S1)	40 mm		

Conexión eléctrica

Voltaje STD (E)	380-415V 3N ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	24,00 Kw	Corriente	42 A
Voltaje OPT (E)	208V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	20,00 Kw	Corriente	58 A
Voltaje OPT (E)	220-240V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	24,00 Kw	Corriente	65 A