

DANE TECHNICZNE

Dane podstawowe Otwarta frytkownica Collectramatic firmy Winston, model OF49C lub OF59C, z 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. Segmentowy kosz pozwala oddzielić od siebie przyrządzone produkty.

Budowa

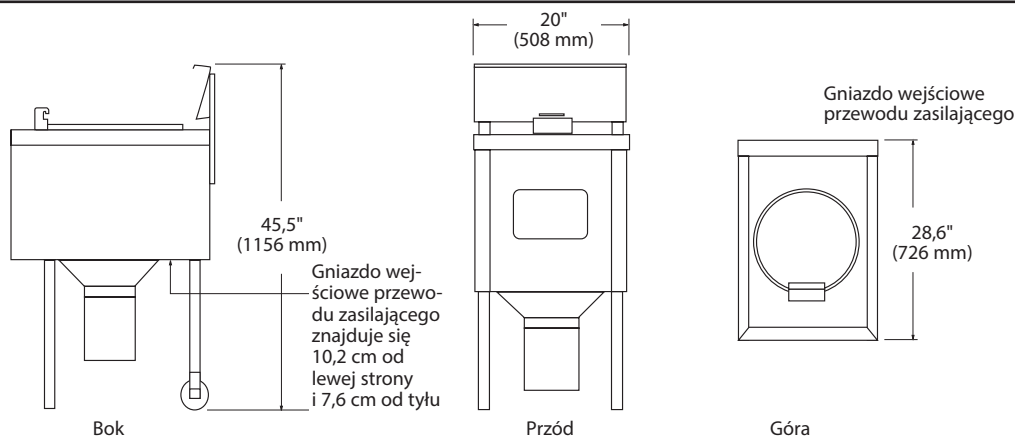
Sterowanie	Sterowanie procesorowe z ośmioma kanałami do zaprogramowania.
Pojemność	<p>OF49C 14 funtów (6,35 kg) produktu 64 funty (27,9 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego</p> <p>OF59C 18 funtów (8,2 kg) produktu 75 funtów (32,4 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego</p>
Zasilanie	Informacje o instalacji można znaleźć na schemacie połączeń elektrycznych dołączonym do urządzenia. Brak przewodu/wtyczki w zestawie. Dostarczone urządzenie z okablowaniem jest przystosowane do podłączenia do instalacji 3-fazowych. Może wymagać podłączenia 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 (OF49C) lub 9 kg (OF59C) mrożonego lub schłodzonego produktu (kurczaka, ryby, mięsa lub warzyw) na wsad.
Wymagania montażowe	Wymagana wentylacja. Należy przestrzegać przepisów lokalnych.



OF49C i OF59C
Otwarta frytkownica Collectramatic®
8-kanałowe sterowanie z funkcją programowania



Otwarte frytkownice 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
OF49C 4 głowice 14 funtów (6,35 kg) produktu 64 funty (28,8 kg) lub 8,15 gal (30,85 l) oleju kuchennego	W = 45,5" (1156) S = 20" (508) G = 28,6" (726)	STANY ZJEDNOCZONE / KANADA							
		208	60	3	29,2	10 500	50	165 (75)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10 500	50		
		240	60	1	43,7	10 500	60		
INNE KRAJE								165 (75)	skontaktować się z fabryką
400*	50	3	15,5	10 500	Nie dotyczy				
OF59C 6 głowic 18 funtów (8,2 kg) produktu 75 funtów (33,8 kg) lub 9,55 gal (36,15 l) oleju kuchennego	W = 45,5" (1156) S = 20" (508) G = 28,6" (726)	STANY ZJEDNOCZONE / KANADA							
		208	60	3	29,2	10 500	50	170 (77)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10 500	50		
		240	60	1	43,7	10 500	60		
INNE KRAJE								170 (77)	skontaktować się z fabryką
400*	50	3	15,5	10 500	Nie dotyczy				

W zestawie: 1 segmentowy kosz, 1 hak spustowy, 1 para rękawic, 1 szpatułka, 2 uszczelki kolektora, 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 układu ćwierćwymiarowych rusztów 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 mniej niż trzy ruchome 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:

Wyposażenie standardowe (bez dodatkowych opłat):

- Numer modelu (OF49C lub OF59C)
- 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.

Aksesoria w zestawie (bez dodatkowych opłat):

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

Aksesoria 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.