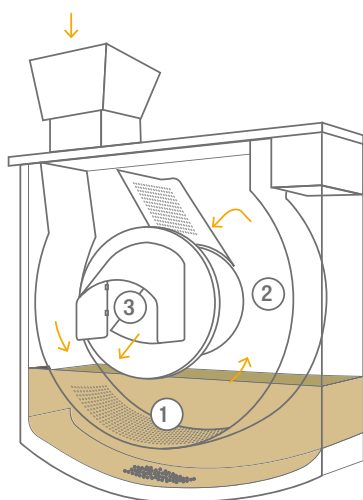




QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

iQ 610 GOURMET



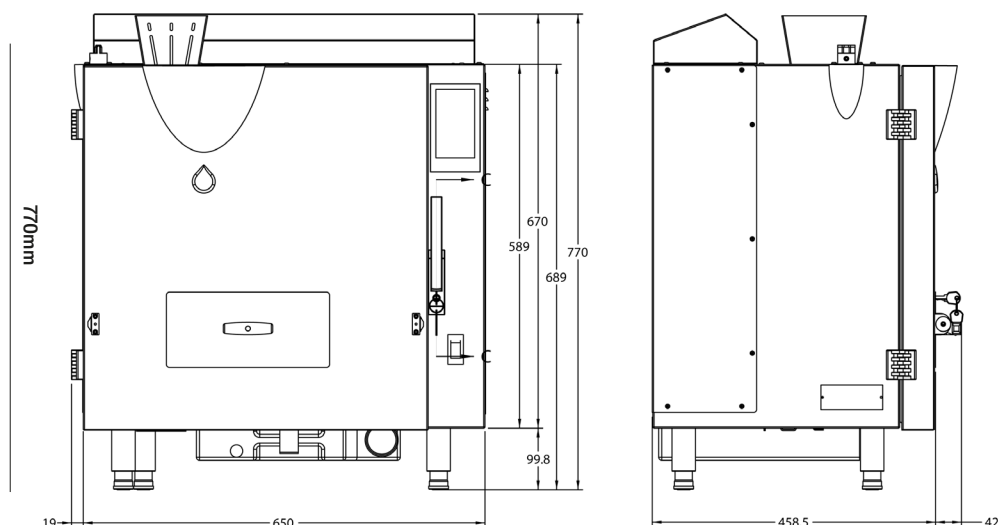
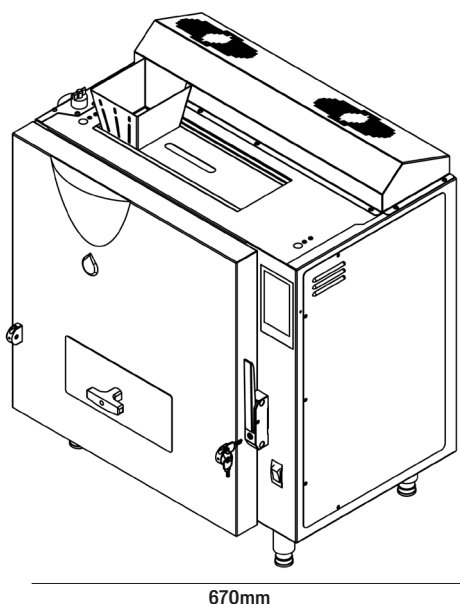
SYSTEM ECOFRY – idealny obieg

1. **Smażenie** – komora chroni olej przed światłem, wodą i dostępem tlenu, przedłużając tym samym jego użyteczność.
2. **Odcedzone, złote i chrupiące** – idealna ekstrakcja dzięki odparowaniu wody, oleju i nadmiaru stałych cząstek.
3. **Ekstrakcja** – doskonale przygotowany produkt jest wysypywany do pojemnika.



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

iQ 610 GOURMET



Wymiary

iQ 610 Gourmet		
Wysokość	30,3"	770 mm
Szerokość	26.3"	670 mm
Głębokość	19,6"	500mm
Głębokość z tacą	24.8"	630 mm
Waga	143 lbs.	65 kg
Waga w opakowaniu	178 lbs.	81 kg
Wymiary po zapakowaniu	1230x800x600 mm (wys. x szer. x głęb.)	

Techniczna specyfikacja		
Pojemność oleju	5.5 litres	
Objętość hoppera	1 strefa	300 mała porcja
	+ 2 strefy gotowania	500 duża porcja
Produkcja/godz.	Do	13 kg**
Controls	5" ekran dotykowy	8 czasów
Aby zapewnić poprawne działanie, lokalizacja maszyny musi spełniać następujące minimalne odległości:		
Góra (aby załadować)	12"	300 mm
Boki	6"	150 mm

iQ 630 Carrousel zainstalowany w zamkniętych pomieszczeniach z ograniczonym lub brakiem dostępu może unieważnić gwarancję. Unikaj ustawiania sprzętu w pobliżu źródeł ciepła (piekarniki, grille itp.) lub wyjść klimatyzacji, w przeciwnym razie minimalna odległość musi wynosić 1 metr. Powietrze wylotowe jest odprowadzane z góry jednostki.
** Produkcja godzinowa opiera się na frytkach o wymiarach 6 mm. Rodzaj oleju, wiek oleju, temperatura gotowania i temperatura początkowa produktu wpłyną na czasy gotowania i produkcję godzinową.

Specyfikacja elektryczna – jednofazowa

iQ 630 Carrousel	
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Wyłącznik automatyczny	20 A
Wtyczka/gniazdo	IEC 60309, 32 A, gniazdo 3-pinowe
Maksymalne wejście	4600 W

Harmonogram czyszczenia

- Olej do smażenia powinien być codziennie przefiltrowany.
- Komora smażenia powinna być co najmniej raz w tygodniu demontowana, rozebrana i całkowicie wyczyszczona.
- Zbiornik kondensacyjny powinien być opróżniany raz dziennie i przepłukiwany raz w miesiącu.
- Metalowy filtr powinien być czyszczony raz w miesiącu.
- Cylindryczny filtr z węglem aktywnym musi być wymieniany co 5000 smażonych porcji.

(Na podstawie ok. 50 porcji dziennie, użytkownicy z większą produkcją będą musieli częściej czyścić i wymieniać filtry).

Certyfikacja bezemisyjności i efektywności oraz testy zostały przeprowadzone i niezależnie zweryfikowane przez laboratoria SGS. Kopię raportu można uzyskać na żądanie.

Aby zapewnić bezemisyjną pracę iQ 610 Gourmet, należy przestrzegać codziennych, tygodniowych, miesięcznych i rocznych procedur czyszczenia, a wewnętrzny filtr przeciwłuszczowy i cylindryczny filtr z aktywnym węglem muszą być wymieniane w zalecanych odstępach czasu. Niezastosowanie się do tych zaleceń może unieważnić gwarancję.

FT-SAT-10 Rev.02

