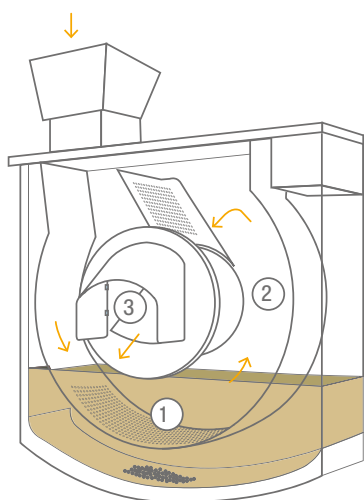




QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



iQ 620 BASIC CARROUSEL



SYSTEM ECOFRY – idealny obieg

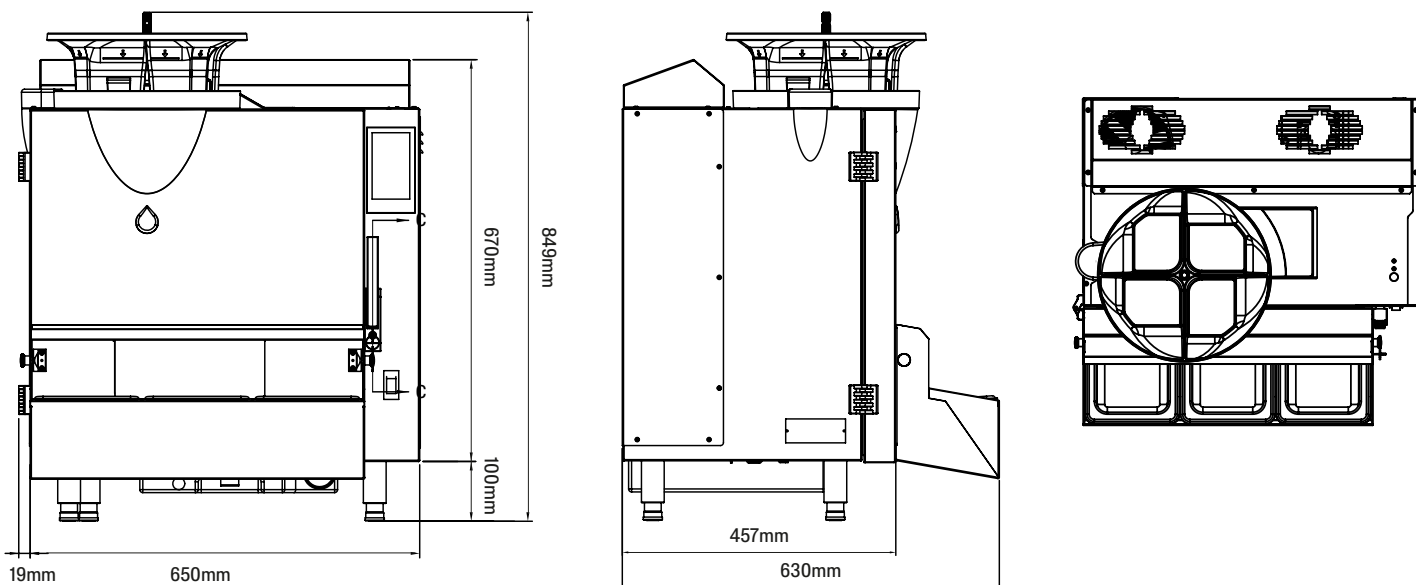
1. **Smażenie** – komora chroni olej przed światłem, wodą i dostępem tlenu, przedłużając tym samym jego użyteczność.
2. **Odcedzone, złote i chrupiące** – idealna ekstrakcja dzięki odparowaniu wody, oleju i nadmiarowi stałych cząstek.
3. **Ekstrakcja** – doskonale przygotowany produkt jest wysypywany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



QUALITYFRY

AUTOMATIC SMART COOKING

iQ 620 BASIC CARROUSEL



Wymiary

iQ 620 Basic Carrousel		
Wysokość	33.7"	856 mm
Szerokość	26.4"	670 mm
Głębokość	17.9"	457 mm
Głębokość z tacą	24.8"	630 mm
Waga	155 lbs.	70 kg
Waga w opakowaniu	190 lbs.	86 kg

Wymiary po zapakowaniu 1230x800x600 mm (wys. x szer. x głęb.)

Techniczna specyfikacja

Pojemność oleju	5.5 litra	
Objętość hoppera	4 strefy	200 g mała porcja
	+ 2 strefy gotowania	375 g duża porcja
Produkcja/godz.	Do	10 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

Specyfikacja elektryczna – jednofazowa

iQ 620 Basic Carrousel	
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Wyłącznik automatyczny	16 A
Wtyczka/gniazdo	EC 60309, 16 A, gniazdo 3-pinowe
Maksymalne wejście	3500 W

Harmonogram czyszczenia

- Olej musi być wymieniany raz dziennie.
- Komora smażenia i wszystkie jej elementy muszą być czyszczone raz w tygodniu.
- Bęben kondensacyjny musi być opróżniany codziennie i czyszczony raz w miesiącu.
- Metalowy filtr musi być czyszczony raz w miesiącu.
- Cylindryczny filtr węglowy musi być wymieniany co 5000 smażeń, wraz z przeglądem urządzenia.

(W oparciu o przygotowywanie około 50 porcji dziennie, urządzenia o wyższym poziomie produkcji mogą wymagać zwiększenia częstotliwości czyszczenia).

Instalacja iQ 620 Basic Carrousel w zamkniętych pomieszczeniach z ograniczonym dostępem lub bez 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 wydechowe jest wyprowadzane z góry urządzenia.

**Godzinna produkcja oparta na frytkach o rozmiarze 6x6mm. Rodzaj oleju, wiek oleju, temperatura gotowania i początkowa temperatura produktu wpływają na czas gotowania i godzinną produkcję.

Stałe badania prowadzą do ciągłych ulepszeń; dlatego te specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

*Certyfikacja i testy bezwentylacyjności i efektywności zostały przeprowadzone i niezależnie zweryfikowane przez laboratoria SGS. Kopię raportu można uzyskać na żądanie. Aby zapewnić bezwentylacyjną pracę karuzeli iQ Basic, należy przestrzegać codziennych, tygodniowych, miesięcznych i rocznych procedur czyszczenia, a wewnętrzny filtr tłuszczowy i cylindryczny filtr węglowy muszą być wymieniane w zalecanych odstępach czasu. Niewykonanie tych czynności może unieważnić gwarancję.

