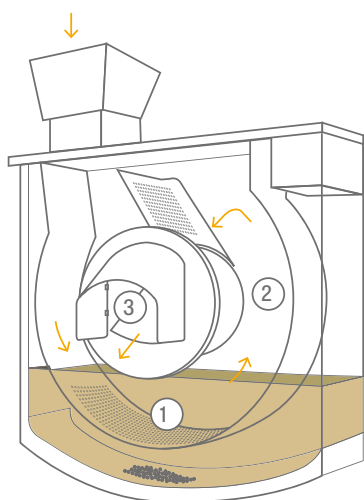


QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

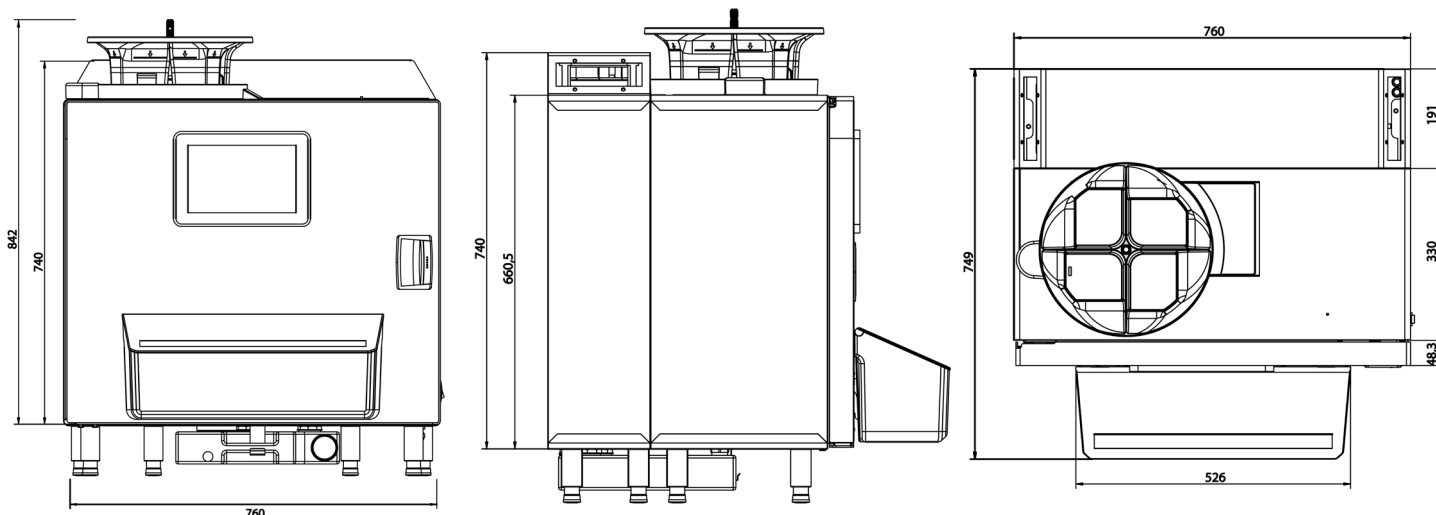
iQ1000 CARROUSEL



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 nadmiaru stałych części.
3. **Ekstrakcja** – doskonale przygotowany produkt jest wysypywany do pojemnika.

iQ 1000 CARROUSEL



Wymiary

iQ 1000 Carrousel		
Wysokość	37.0"	942 mm
Szerokość	29.9"	760 mm
Głębokość	22.4"	570 mm
Głębokość z tacką	29.5"	750 mm
Waga	198 lbs.	90 kg
Waga z opakowaniem	231 lbs.	105 kg
Rozmiary opakowania	1250X900X720mm (Wys. x Szer. x Głębokość)	

Specyfikacja techniczna

Objętość pojemnika na olej	10 litrów	
Ładowność hoppera	4 strefy + 2 gotowania	500g małe porcje 800g duże portions
Produkcja godzinowa	do	33 Kg**
Kontrola	10,1" ekran dotykowy	21 pre-set czasów

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie, lokalizacja maszyny musi spełniać następujące minimalne odległości:

Góra (ładowanie)	12"	300 mm
Boki	6"	150 mm

Instalacja iQ 1000 Carrousel w zamkniętych pomieszczeniach z ograniczonym lub brakiem dostępu może unieważnić gwarancję. Unikaj ustawiania sprzętu w pobliżu źródeł ciepła (piekarniki, grille itp.) lub wyjść z klimatyzacji; w przeciwnym razie minimalna odległość musi wynosić 1 metr. Powietrze z wydechu jest wyprowadzane z górnej części urządzenia.

**Godzinna produkcja oparta na łatwych do smażenia frytkach o wymiarach 6x6 mm. Rodzaj oleju, wiek oleju, temperatura gotowania i początkowa temperatura produktu wpłyną na czasy gotowania i godzinną produkcję.

Specyfikacja elektryczna - trzy fazy

iQ 1000 Carrousel	
Napięcie	3x230/400 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Wyłącznik automat.	16x3 A
*Wtyczka/gniazdko	IEC 60309, 16 A 3-pin +N +E gniazdko
Maksymalne wejście	7900 W

* Zalecane opcje wtyczek, wysyłane bez nich.

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 smażonych porcji, wraz z przeglądem urządzenia.

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