

SPÉCIFICATIONS

Spécifications abrégées

La friteuse ouverte de Winston Collectramatic modèle OF49C ou OF59C avec commandes par processeur et collecteur de 13 po de profondeur, permet de cuire jusqu'à 360 lb de poulet (ou l'équivalent) sans filtration manuelle ni vidange du collecteur. Utilisez un panier coquille pour maintenir les produits séparés pendant la cuisson.

Fabrication

Commandes Commandes par processeur avec huit canaux programmables.

Capacité OF49C
14 lb Produit (6,35 kg)
64 lb (27,9 kg) ou 8,15 gal. (30,85 l) d'huile à cuisson

OF59C
18 lb Produit (8,2 kg)
75 lb (32,4 kg) ou 9,55 gal. (36,15 l) d'huile à cuisson

Électrique Consultez le schéma de câblage inclus avec l'équipement pour obtenir une aide à l'installation. Cordon/fiche non inclus. Livré câblé pour une application triphasée. Un électricien agréé pourrait être nécessaire. Vérifiez les codes locaux.

Matériaux L'acier inoxydable est de calibre 16 à 20 et monté sur quatre jambes réglables. Le récipient de cuisson est fabriqué en acier inoxydable.

Isolation Une isolation complète de 1-1/2 pouces autour du récipient de cuisson.

Limites de chargement Maximum de 14 lb (OF49C) ou 18 lb (OF59C) de poulet, poisson, viande ou de légumes congelés ou réfrigérés par chargement.

Exigences d'installation Ventilation requise. Vérifiez les codes locaux.

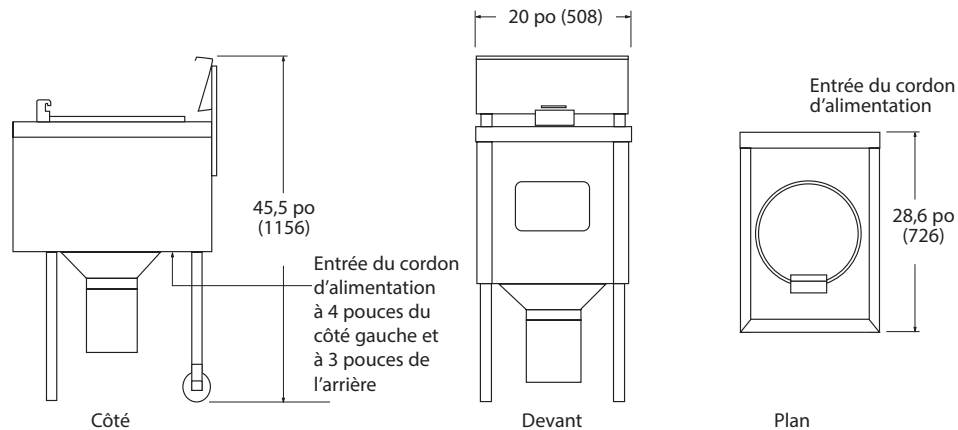


OF49C ET OF59C

Collectramatic® Friteuse ouverte
Commandes programmables à 8 canaux



Les friteuses ouvertes à haute rendement Collectramatic sont la force motrice de toute cuisine et peuvent cuire jusqu'à 120 poulets frits délicieusement dorés sans filtration.



Capacité	Taille en (mm)	Volts	Hertz	pH	Ampères	Watts	Ampères du circuit	Poids de livraison lb (kg)	Capacité de transport mesurée en mètres cubes
OF49C 4-têtes 14 lb Produit (6,35 kg) 64 lb (28,8 kg), ou 8,15 gal (30,85 l) huile à cuisson	Hauteur = 45,5 po (1156) Largeur = 20 po (508) Profondeur = 28,6 po (726)	ÉTATS-UNIS/CANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	165 (75)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								165 (75)	Contactez l'usine
400*	50	3	15,5	10500	S. O.				
OF59C 6-têtes 18 lb Produit (8,2 kg) 75 lb (33,8 kg), ou 9,55 g (36,15 l) d'huile à cuisson	Hauteur = 45,5 po (1156) Largeur = 20 po (508) Profondeur = 28,6 po (726)	ÉTATS-UNIS/CANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	170 (77)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								170 (77)	Contactez l'usine
400*	50	3	15,5	10500	S. O.				

Comprend : 1 panier coquille, 1 crochet de drain, 1 paire de gants, 1 spatule, 2 joints-collecteur, 1 brosse en Teflon, 1 collecteur long, 1 plaque chauffante. Cordon et fiche non inclus.

EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE La friteuse Collectramatic détient la plus grande zone froide de l'industrie et peut effectuer entre 20 et 30 cycles de cuisson sans filtration ce qui prolonge la durée de vie du shortening et réduit les temps d'arrêt du filtrage. Si la vitesse de cuisson est importante, la courbe de chauffe de la friteuse peut être réglée pour cuire jusqu'à 18 lb de poulet frit en seulement dix minutes. L'utilisation du système de panier pour morceaux de poulet améliore l'efficacité de la main-d'œuvre, car le poulet est cuit sur des grilles et déplacé directement dans l'armoire de conservation avec un minimum de manipulation.

COMMANDES FACILES À UTILISER Toutes les friteuses Collectramatic sont équipées d'une commande à microprocesseur qui ne nécessite jamais d'étalonnage pour être précise. Il est possible de programmer jusqu'à six températures et plusieurs temps de cuisson par cycle dans chacun des huit canaux. Le système de commande offre également la fonction « Temps flexible » pour les produits de grosseurs variables et un système de gestion du shortening.

FABRIQUÉ POUR DURER ET D'UNE GRANDE QUALITÉ, le récipient de cuisson cylindrique de la friteuse Collectramatic est fabriqué pour durer plusieurs années. Chaque friteuse est fabriquée d'acier inoxydable de haute qualité et utilise moins de trois pièces en mouvement.

GARANTIE. Garantie limitée d'un an. Exclusion de la garantie pour défaut de nettoyage. Demandez une déclaration de garantie complète.

VEUILLEZ SPÉCIFIER LES INFORMATIONS SUIVANTES LORSQUE VOUS PASSEZ UNE COMMANDE :

Standard (aucuns frais additionnels) :

- N° de modèle (OF49C ou OF59C)
- Tension de préférence : 208 V ou 240 V pour les États-Unis ou le Canada. L'ensemble-cordon n'est pas inclus. Toutes les unités sont expédiées en 3 phases.

* Renseignez-vous sur les autres tensions internationales offertes.

Accessoires inclus (aucuns frais additionnels) :

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 panier coquille | 1 crochet de drain |
| 2 joints collecteurs | 1 plaque chauffante |
| 1 brosse en Teflon® | 1 spatule |
| 1 collecteur long | 1 colmatant |
| 1 outil de déplacement | |

Accessoires et fournitures (frais additionnels) :

PS1180	Porte-ustensiles	PS1290	Panier ouvert
PS2838	Panier pour morceaux de poulet, 4-têtes	PS1875	Panier automatique
PS2839	Panier pour morceaux de poulet, 6-têtes	PS2837/1	Étagères de panier pour morceaux de poulet
PS2837/10	Étagères de panier pour morceaux de poulet	PS2837/50	Étagères de panier pour morceaux de poulet
PS2837/25	Étagères de panier pour morceaux de poulet		

POUR DES PIÈCES DE SERVICE, ACCESSOIRES ET FOURNITURES EN LIGNE!

foodservice.winstonind.com/parts-supplies