

FRITEUSES GAZ STER

SYSTEME DE CONTRÔLE

MANUEL

Thermostat électromécanique.



RC

Contrôle par microprocesseur. Le thermostat électronique maintient la température de l'huile de façon optimale pour améliorer la cuisson.

Nos friteuses utilisent un système d'échange de chaleur par le biais de quatre tubes qui traversent la cuve. Ceux-ci sont dotés d'un système de transfert de chaleur qui procure un rendement beaucoup plus élevé (50 à 80% en plus) par rapport à d'autres systèmes.

Grâce à ce système le temps de remise en température est réduit, ceci permet d'obtenir un produit final plus appétissant et plus croustillant du fait de la faible absorption d'huile. La zone froide ample permet de maintenir les impuretés hors de la zone de friture, prolongeant ainsi la durée de vie de l'huile et minimisant la carbonisation et le mélange des saveurs.



- Friteuses 1 ou 2 cuves
- Equipées de roues en série
- Couvertures : en option
- Cuve face avant et côtés en acier inoxydable (standard)
- Modèles à contrôle par microprocesseur, excepté STER 26 et STER 216 qui sont équipés de valve millivolts (sans connexion électrique).
- Modèles encastrables
- Contrôle du niveau minimum de l'huile durant la cuisson (suivant modèles)
- Plastron de commande en silicone (suivant modèles)
- Système de valve avec générateur de millivolts qui permet d'obtenir une puissance élevée sans nécessité de se connecter électriquement (Modèles Standard)
- Thermostat électromécanique sur les modèles STER 26, 32 et 216
- Contrôle électronique avec préchauffage temporisé (Melt Cycle), relevage automatique des paniers (Modèles CL), système de filtration incorporé (Modèles P)
- Zone de foisonnement de grande capacité.
- Production : 40 - 60 kg/heure (pour des frites pré-cuites congelées 6 x 6 mm suivant normes de certains fabricants).
- 4 brûleurs sur modèles STER 26 et STER 32, 2 brûleurs + 2 brûleurs sur modèle STER 216 (équipée de deux cuves séparées) et 2 brûleurs sur modèle STER 12.
- **Option:** SUIT pour l'installation dans un même meuble de 6 friteuses maximum dont un meuble de salage et de maintien en température si nécessaire. Dans ce cas de figure une seule pompe de filtration est installée pour toutes les friteuses.

SYSTEME DE CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR CL2TT ET CL8TT

Système permettant de contrôler le temps de cuisson en fonction de la température. Optimisation de la friture. Ce type de contrôle inclus les programmes Sleep, Boil, Shake, Holding. Il peut, en outre, contrôler un système de filtration avec pompe et le relevage automatique des paniers.



CL2TT

2 programmes de temps indépendants avec le nom du produit, la température et le temps.



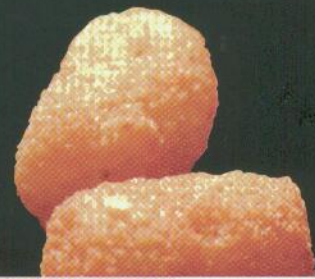
CL8TT

8 programmes de temps indépendants avec chacun le nom du produit, la température et le temps.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MODELOS MODELS MODÈLES	STER 12	STER 26	STER 32	STER 216
Dimensiones* Dimensions* Dimens.*	300 x 850 x 1260 mm	410 x 830 x 1280 mm 410 x 980 x 1400 mm (CL)	500 x 830 x 1260 mm 500 x 980 x 1400 mm (CL)	500 x 970 x 1260 mm 500 x 980 x 1400 mm (CL)
Dimension Fritura** Tank Size** Dimen. Zone Cuisson**	250 x 385 mm	365 x 385 mm (x 2)	440 x 385 mm	210 x 385 mm (x 2)
Potencia Power Puissance	16.000 kcal/h 64.000 btu	32.000 kcal/h 128.000 btu	32.000 kcal/h 128.000 btu	32.000 kcal/h 128.000 btu
Num Cubas Num Tanks Nombre de cuves	1	1	1	2
Valvula desagüe Drain Valvula Vanne de vidange	1"	1 1/4"	1 1/4"	1"
Capacidad de aceite Capacity Capacité Litres	13,5* + 9,5** = 26	13,5* + 9,5** = 26	21,5* + 11,5** = 32	10,30* + 5,5** = 15,8 x

* Ancho, Alto, Profundo
* Width, Height, Depth
* largeur, hauteur, profondeur

** Ancho, Profundo
** Width, Depth
** largeur, hauteur

MODELOS MODELS MODÈLES	REF. REF. REF.	Cubas Tanks Cuves	Ctrol Electronico Electronic Ctrol Régulation électronique température	Filtrado Filtering Pompe filtration	Temporizadores Timers Microprocesseur	Elevadores Computadora Basket Lifts controler Régulation électronique microprocesseur
STER 12		1				
		1				
	RC	1	X			
STER 26	RCP	1	X	X		
STER 32	CL2TT4RC	1	X		2	X
	CL2TT4PRC	1	X	X	2	X
	CL8TT4TRC	1	X		8	X
	CLP8TT4TRC	1	X	X	8	X
		2				
	RC	2	X			
STER 216	RCP	2	X	X		
	CLRC	2	X		2	X
	CLPRC	2	X	X	2	X
	CL8TT4TRC	2	X		8	X
	CLP8TT4TRC	2	X	X	8	X

P Bomba de filtrado | CL Microprocesador y elevadores automáticos | 8T 4+4 Botones temporizadores independientes | RC Control Electrónico remoto.

P Baitan filtration system | CL Controller + 2 baskets lift | 8T 4+4 independent timers pushbuttons set for power and control | RC Electronic remote control

P avec pompe de filtration | CL avec microprocesseur, régulation électronique programmable | 8T avec 4 + 4 temps de cuisson pré-programmés | RC avec régulation électronique température déporté

C/. Cromo, 57 08907 Hospitalet de Llobregat Barcelona (SPAIN)

Teléfono 93 336 87 30 Fax 93 336 82 10

International Phone +34 93 336 87 30 International Fax +34 93 336 82 10

<http://www.mirror.es> E-mail: sales@mirror.es