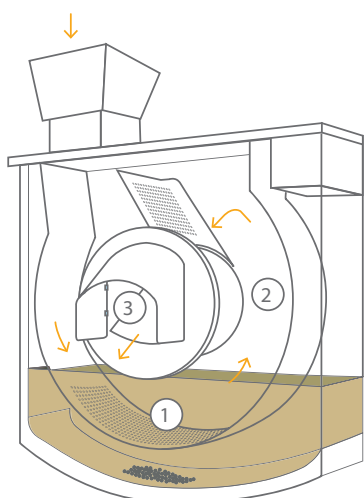




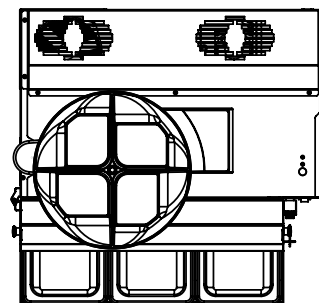
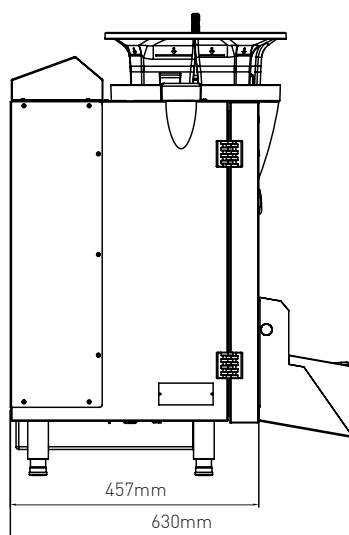
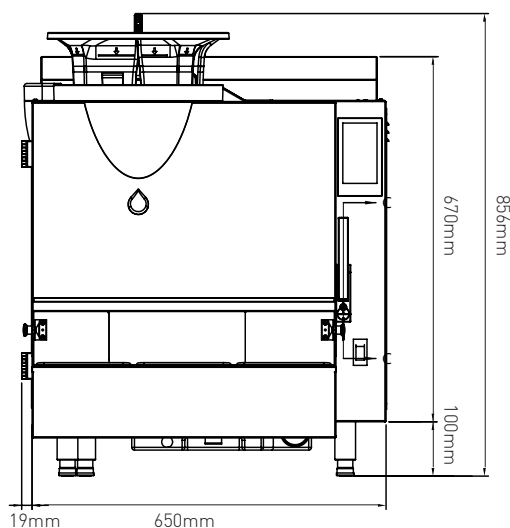
ECOFRY SYSTEM- Le cycle parfait

- 1. Friture** - Protège l'huile de la lumière, de l'eau et de l'oxygène en augmentant sa durée de vie.
- 2. Aspect doré et texture croustillante** - Avec extraction de l'évaporation de l'eau et de l'huile, ainsi que des particules solides volatiles.
- 3. Extraction** - Le produit cuit à la perfection est évacué grâce à la pale vers la sortie.



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

iQ6 SMART



Dimensions

iQ6 Smart		
Hauteur	33.7"	856 mm
Largeur	26.4"	670 mm
Profondeur	17.9"	457 mm
Profondeur avec plateau	24.8"	630 mm
Poids	178 lbs.	81 Kg
Poids avec emballage	211 lbs.	96 Kg
Dimensions avec emballage	1230x800x600 [HauteursxLargeursxProfondeur]	

Spécifications techniques		
Capacité d'huile	5.5 litres	
Trémies de chargement	4 zones + 2 en cours de cuisson	300g grandes portions 500g grandes portions
Production par heure	Jusqu'à	13 Kg**
Display	5" écran tactile	Jusqu'à 18 recettes 8 modes de durée programmables
Réseau Wi-Fi	Compatibilité	802.11 b/g/n/ac
	Bandes de fonctionnement	2,4 GHz ou 5 GHz
	Sécurité	WPA2-Personal ou version supérieure (WPA3 recommandé)

Pour un bon fonctionnement, la machine doit être placée en respectant les distances minimales suivantes:

Partie supérieure (pour permettre de charger)	12"	300 mm
Côtés	6"	150 mm

Spécifications électriques Monophasé

iQ 6 Smart	
Voltage	230 VAC
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	20 A
*Prise ¹	IEC 60309, 32 A-3 pin socket
*Prise ²	Fiche bipolaire avec TT, 25 A
**Puissance d'entrée maximale	4600 W

*Câbles recommandés (non fournis)

**Option 3 500 W disponible

Programme de nettoyage

- L'huile doit être filtré quotidiennement.
- La cuve de friture et tous ses composants doivent être nettoyés au moins une fois par semaine.
- Le bac de condensation doit être vidé tous les jours et nettoyé une fois par mois.
- Le filtre métallique doit être nettoyé chaque mois.
- Le filtre cylindrique à charbon actif doit être remplacé toutes les 5000 fritures, en même temps que l'entretien de l'équipement.
- Veuillez consulter le manuel pour plus de détails concernant l'entretien.

(Basé sur environ 50 portions par jour, les équipements à plus grande capacité peuvent nécessiter une augmentation de la fréquence du programme de nettoyage.)

L'installation de l'iQ 6 SMART dans des zones fermées avec un accès limité ou sans accès peut annuler la garantie. Évitez d'installer l'équipement à proximité de sources de chaleur (fours, grils, etc.) ou de prises d'air conditionné ; dans le cas contraire, une distance minimale d'un mètre doit être respectée. L'air d'échappement est évacué par la partie supérieure de l'équipement.

** La production horaire et les quantités de produit en portions individuelles et grandes portions sont basées sur des frites de 6 x 6 mm. Le type d'huile, son utilisation, la température de cuisson et la température initiale du produit affecteront les temps de cuisson et la production horaire.

La recherche continue entraîne des améliorations constantes ; par conséquent, ces spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

* La certification et les tests d'efficacité et de fonctionnement sans ventilation ont été réalisés et vérifiés de manière indépendante par les laboratoires SGS. Une copie du rapport est disponible sur demande. Pour garantir le bon fonctionnement sans fumée de l'iQ 6 SMART, les procédures de nettoyage quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles et annuelles DOIVENT être respectées.

Le filtre cylindrique à charbon actif doit être remplacé aux intervalles recommandés. Le non-respect de ces consignes peut annuler toute ga

