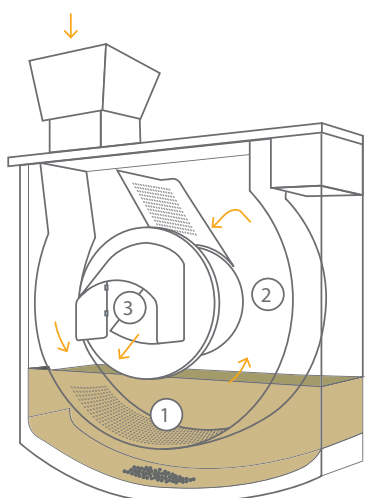




QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING

iQ 635 CARROUSEL



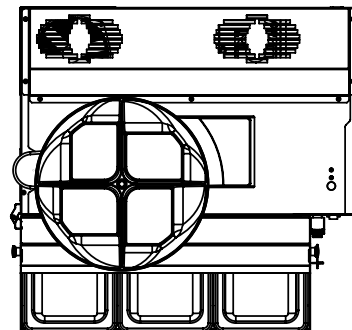
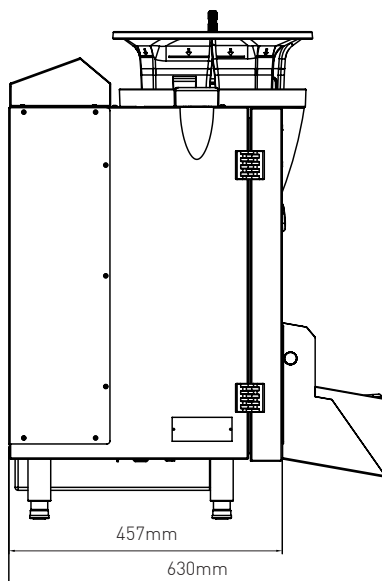
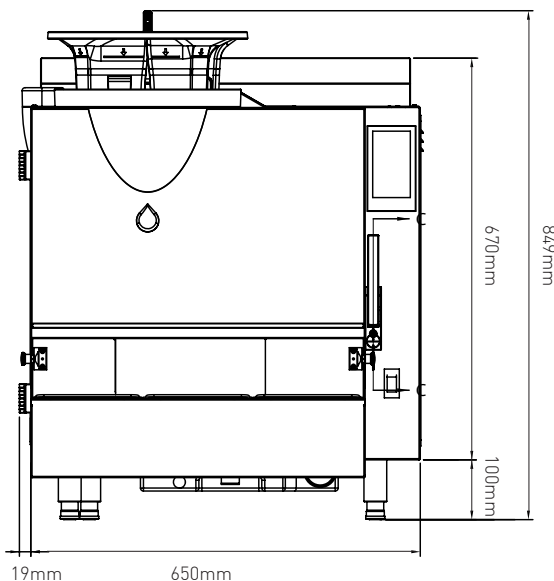
ECOFRY SYSTEM- Le cycle parfait

- 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

iQ 635 CARROUSEL



Dimensions

iQ 635 Carrousel		
Largeur	26.4"	670 mm
Profondeur	17.9"	457 mm
Profondeur avec plateau	24.8"	630 mm
Hauteur	33.7"	856 mm
Poids	155 lbs.	70 Kg
Poids avec emballage	190 lbs.	86 Kg
Dimensions avec emballage	800 x 600 x 1230 mm (Largeur x Profondeur x Hauteur)	
Spécifications techniques		

Capacité d'huile	5.5 litres	
Trémies de chargement	4 zones + 2 en cours de cuisson	300g Petites portions 500g Grandes portions
Production par heure	Jusqu'à	13 Kg**
Display	5" écran tactile	8 temps programmables
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

Installer iQ 635 Carrousel dans des espaces fermés à accès limité ou sans accès peut annuler la garantie. Éviter d'installer l'appareil à proximité de sources de chaleur (fours, grills, etc.) ou de sorties de climatiseurs ; dans le cas contraire, garantir une distance les séparant d'un mètre minimum. L'air d'échappement est ventilé depuis la partie supérieure de l'appareil.

** 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 de départ du produit affecteront les temps de cuisson et la production par heure.

La recherche continue entraîne des améliorations constantes ; ces explications sont donc susceptibles d'être modifiées sans préavis.

* La certification et les tests sans ventilation et d'efficacité ont été réalisés et vérifiés de manière indépendante par les Laboratoires SGS. Une copie du rapport est disponible sur demande. Afin de garantir un fonctionnement sans fumées de iQ 635 Carrousel, VOUS DEVEZ suivre les processus de nettoyage quotidiens, hebdomadaires, mensuels et annuels. Le filtre cylindrique à charbon actif doit être remplacé dans les périodes recommandées. Ne pas le faire peut annuler toute garantie.

FT-SAT-31 Rev.00

Spécifications électriques Monophasé

iQ 635 Carrousel	
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

* Possibilité de commander des prises spéciales (recommandé), appareil fourni sans.

Programme de nettoyage

- L'huile doit être filtrée quotidiennement.
- La cuve de cuisson et tous ses éléments doivent être nettoyés au moins une fois par semaine.
- Le réservoir de condensation doit être vidé quotidiennement et lavé une fois par mois.
- Le filtre métallique doit être nettoyé tous les mois.
- Le filtre cylindrique à charbon actif doit être remplacé après 5000 fritures, en même temps qu'une révision globale de l'appareil.

(À raison de 50 portions par jour ; pour une production plus élevée, les composants de l'appareil peuvent nécessiter un programme de nettoyage plus fréquent).

