

Under Fryer Filter (UFF) e Single Under Fryer Filter (SUFF) Manuale di installazione e funzionamento

raggio SUFF/UFF

ELENCO DELLE PARTI INCLUSE





Frymaster/Dean, membro di Commercial Food Equipment Service Association, consiglia di affidarsi a tecnici con certificazione CFESA.

STAMPATO NEGLI USA

Hotline assistenza 24 ore +1 800 551 8633



Istruzioni della traduzione originale Italian / Italiano

Leggere questo manuale in tutte le sue sezioni e conservarlo per riferimento futuro.

L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere affidate al centro di servizio autorizzato da Frymaster/Dean.

AVVERTENZA

L'uso sicuro e affidabile dell'apparecchiatura dipende dalla sua corretta installazione. L'installazione DEVE essere conforme alle norme locali o, in assenza di queste, all'ultima edizione del codice statunitense National Electrical Code, NFPA. 70.

AVVERTENZA

ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA ELETTRICA

Questo filtro è dotato di una spina di messa a terra tripolare per la protezione dal pericolo di scossa elettrica, che deve essere inserita direttamente in una presa di massa tripolare. Non tagliare, rimuovere o in qualunque modo aggirare il polo di terra di questa spina.

Se dovesse essere necessario ricorrere a una prolunga, si DEVE utilizzare un cavo a tre conduttori munito di messa a terra di diametro minimo di 1,29 mm (calibro 16).

⚠ PERICOLO

Non filtrare più di una vasca per volta.

Fluido caldo – non riempire a un livello di oltre 38 mm (1½ pollici) sotto il BORDO DEL CONTENITORE DELL'OLIO.

AVVERTENZA

Questa unità filtrante non è idonea per l'uso esterno. Durante il funzionamento, l'unità DEVE essere collocata su una superficie orizzontale.

AVVERTENZA

Questa unità filtrante non è adatta per l'installazione in un luogo in cui siano presenti getti d'acqua e NON DEVE essere pulita con un getto d'acqua.

AVVISO:

Se si pulisce questa unità filtrante con acqua, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione prima di procedere alla pulizia e asciugarla accuratamente prima di ricollegarla alla fonte di energia.

A PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole (se presente) dei sistemi di filtraggio portatili deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

AVVISO:

I disegni tecnici e le foto in questo manuale sono intesi a illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

AVVISO

LA GARANZIA SARÀ NULLA QUALORA, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZI PER QUEST'APPARECCHIATURA FRYMASTER DEAN UN COMPONENTE CHE NON SIA NUOVO O RICICLATO <u>INALTERATO</u> E ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER DEAN O DA QUALSIASI CENTRO DI SERVIZIO AUTORIZZATO E/O NEL CASO IL COMPONENTE VENGA MODIFICATO DALLA CONFIGURAZIONE ORIGINALE. INOLTRE, FRYMASTER DEAN E SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O COSTI INCORSI DAL CLIENTE IN CONSEGUENZA DIRETTA O INDIRETTA (ANCHE PARZIALE) DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO DI SERVIZIO NON AUTORIZZATO.





INDICE

MANUALE DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO DEI SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF

Capitolo 1	INTRODUZIONE	1-1
1.1	Ordinazione delle parti	
1.2	Informazioni di assistenza	1-1
1.3	Dopo l'acquisto	
1.4	Informazioni di sicurezza	
Capitolo 2	INFORMAZIONI IMPORTANTI	2-1
2.1	Generale	2-1
2.2	Targhetta dei valori nominali	2-1
2.3	Prima dell'installazione	2-2
2.4	Disimballaggio del sistema di filtraggio	2-2
Capitolo 3	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E DI FUNZIONAMENTO	3-1
3.1	Generale	3-1
3.2	Preparazione del filtro	
3.2.1	Identificazione dell'unità filtrante	
3.2.2	Assemblaggio del filtro	3-6
3.2.3	Installazione del filtro	
3.3	Operazione di filtraggio quotidiana	
3.3.1	Descrizione generale	
3.3.2	Attrezzi di filtraggio	
3.4	Uso del filtro	3-14
3.4.1	Preparazione e funzionamento della vasca	3-14
3.4.2	Funzionamento del filtro	
3.4.3	Funzionamento del tubo flessibile e della bacchetta	
Capitolo 4	PULIZIA E MANUTENZIONE	4-1
4.1	Generale	4-1
4.2	Dopo ogni uso del filtro	4-1
4.3	Giornaliera (a fine giornata)	4-3
4.4	Settimanale	4-3
Capitolo 5	RISOLUZIONE DI PROBLEMI	
Capitolo 6	ELENCO DELLE PARTI	6-1
6.1	Serie SUFF 80 BID80	6-1
6.2	SUFF 80 Nazionale (stile iniziale)	6-2
6.3	SUFF 80 Nazionale (corrente)	6-3
6.4	SUFF 60 (Produzione corrente - Nazionale e 18UE/BIH1721)	
6.5	SUFF 50 (stile iniziale)	
6.6	SUFF 50 (stile corrente)	6-6
6.7	Super Cascade 75 (stile iniziale)	6-7
6.8	Friggitrici UFF componenti serie D50 e D60 (produzione corrente)	
6.9	Friggitrici UFF componenti serie D50 e D60 (produzione precedente)	
6.10	KFC 218G/E UFF (2002)	
6.11	UFF 80 (stile corrente)	6-14
6.12	Sistema a fondo piatto dotato di cestello filtrante a lamelle UFF 85 (2424)	
6.13	Rotelle e accessori	6-17

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.1 Ordinazione delle parti

I clienti possono ordinare le parti direttamente dal proprio centro di assistenza locale autorizzato (FAS). Consultare i numeri elencati nella sezione 1.2 per trovare il FAS più vicino.

Per accelerare l'evasione di un ordine, sono necessari i seguenti dati:

Numero di modello	Tipo	
Numero di serie		
Funzioni opzionali		
N° parte articolo	Quantità desiderata	

1.2 Informazioni di assistenza

Chiamare il numero +1 800 551 8633 o +1 318 865 1711 della hotline di assistenza per conoscere la località del centro di assistenza autorizzato più vicino. Fornire sempre il modello e i numeri di serie dell'unità filtrante.

Per garantire l'efficienza del servizio, si dovranno indicare:

Numero di modello	Tipo	
Numero di serie		
Funzioni opzionali		
Natura del problema:		

Qualsiasi altra informazione (es. temperatura dell'olio all'ora di filtraggio, ora del giorno e altri dati rilevanti) potrebbe essere utili per la risoluzione del problema.

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.3 Dopo l'acquisto

Per migliorare il servizio ricevuto, chiedere al centro di servizio autorizzato da Frymaster/Dean che ha installato questa apparecchiatura di compilare la seguente scheda.

Centro di servizio autorizzato/FAS	
Indirizzo	
Telefono/Fax	
Numero di modello	
Numero di serie	

1.4 Informazioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale.

Nel corso di tutto il manuale, si troveranno avvisi racchiusi in doppi riquadri simili a quelli riportati di seguito.

I riquadri **ATTENZIONE** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare* o determinare il malfunzionamento del sistema.

ATTENZIONE Esempio di un riquadro di ATTENZIONE.

I riquadri **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare o determinare danni al sistema*, con conseguente malfunzionamento dello stesso.

AVVERTENZA Esempio di un riquadro di AVVERTENZA.

I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare o determinare lesioni personali* e danneggiare il sistema o causarne il malfunzionamento.



SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 2: INFORMAZIONI IMPORTANTI

2.1 Generalità

I sistemi di frittura a più vasche possono essere dotati del sistema UFF (Under Fryer Filter). Le friggitrici singole possono essere dotate del sistema SUFF (Single Under Fryer Filter). La struttura del filtro dipende dal modello della friggitrice/sistema di frittura.

L'olio o il grasso di cottura si scarica dalla friggitrice nella coppa del filtro, quindi pompato nuovamente nella vasca per mezzo di linee di ritorno dell'olio incorporate nella friggitrice.

Il filtraggio viene eseguito con un foglio di carta filtrante sostituibile e polvere filtrante, oppure mediante un gruppo di cestello filtrante a lamelle (vedere le foto di seguito).



Applicazione di polvere filtrante sulla carta filtrante.



Cestello filtrante a lamelle opzionale utilizzato al posto della carta filtrante.

ATTENZIONE

Il supervisore in loco ha la responsabilità di assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei pericoli inerenti alla gestione di un sistema di filtraggio di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtraggio dell'olio, di scarico e pulizia.

2.2 Targhetta dei valori nominali

Le informazioni sulla targhetta dei valori nominali includono il modello e i numeri di serie, nonché i requisiti elettrici. Aver sempre a portata di mano le informazioni della targhetta quando si comunica con la fabbrica o si ordinano pezzi speciali. Senza queste informazioni, non sarà possibile confermare l'identificazione dell'unità.

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 2: INFORMAZIONI IMPORTANTI

2.3 Prima dell'installazione

NOTA: Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Dean.

- A. <u>Norme</u>: l'utilizzo di questa unità filtrante deve essere conforme a tutte le norme locali e statali applicabili.
- B. <u>Collegamenti elettrici</u>: i sistemi di filtraggio SUFF/UFF richiedono il collegamento a un'alimentazione da 120 V, 60 cicli, 15 A oppure a un'alimentazione da 220 V, 50 cicli, 7 A. Le unità sono dotate di una presa maschio con messa a terra per l'uso con un set di cavi di alimentazione trifilari di 1,29 mm (calibro 16) di diametro. Se è necessaria una prolunga, procurarsi un cavo a tre conduttori munito di messa a terra di diametro minimo di 1,29 mm.
- C. <u>Funzioni di sicurezza</u>: un interruttore automatico da 5 A (230 V) o 7 A (115 V) disattiva l'alimentazione in caso di sovraccarico. Inoltre, nel motore del filtro è integrato un disgiuntore di sovraccarico termico. Se si verifica un sovraccarico, lasciar raffreddare il motore per 45 minuti, quindi premere il pulsante di ripristino per azzerare il circuito di sovraccarico termico.

NOTA: se l'interruttore automatico si attiva, premere il pulsante di ripristino per attivare il circuito dopo aver rilevato e riparato il guasto.

2.4 Disimballaggio del sistema di filtraggio

Assicurarsi che il contenitore sia in posizione verticale. Disimballare il filtro con cautela e rimuovere tutti gli accessori (se in dotazione) dalla confezione. Non gettare o perdere i vari pezzi e/o gli accessori; saranno tutti necessari. Eventuali accessori o i kit di avvio inclusi nell'unità saranno confezionati all'interno del serbatoio del filtro fissato al telaio di spedizione.

Dopo il disimballo, controllare immediatamente l'apparecchiatura per identificare eventuale segni di danni dovuti alla spedizione. In caso di danni di questo tipo, contattare il vettore e presentare le richieste di rimborso opportune. Non rivolgersi direttamente alla fabbrica, poiché la responsabilità del danno di spedizione è a carico del corriere e del rivenditore o dell'utente finale.

Se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

- a. Presentare immediatamente il reclamo per danni, a prescindere dalla loro entità.
- b. <u>Perdita o danni visibili</u>: accertarsi che ciò venga indicato sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.
- c. <u>Perdita o danni nascosti</u>: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalare immediatamente alla società di spedizioni o vettore e presentare il reclamo per danni nascosti. Tale segnalazione deve essere inoltrata entro 15 giorni dalla data della consegna. Conservare l'imballo di spedizione per l'ispezione.

NOTA: Dean non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite che si verifichino durante il trasporto.

AVVERTENZA

I disegni tecnici e le foto in questo manuale sono intesi a illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

3.1 Generalità

La maggior parte dei sistemi SUFF/UFF utilizza la carta filtrante come mezzo di filtraggio. Alcuni sistemi di filtraggio possono essere ordinati con un gruppo cestello filtrante a lamelle, che elimina la necessità della carta filtrante. Entrambi i tipi richiedono l'uso di polvere filtrante per migliorare il processo di filtraggio. Le foto utilizzate nelle illustrazioni procedurali non riflettono necessariamente l'unità filtrante fornita con il sistema di frittura. Le seguenti procedure si applicano a tutte le friggitrici dotate di sistemi di filtraggio SUFF/UFF. La progettazione del sistema di filtraggio dipende dalla configurazione del sistema di frittura (sistemi a una o più vasche, vedere le foto seguenti).



Tipico sistema UFF (Under Fryer Filter) installato in un sistema di frittura a più vasche.



Tipico sistema SUFF (Single Under Fryer Filter) installato in una friggitrice a una vasca.

3.2 Preparazione del filtro

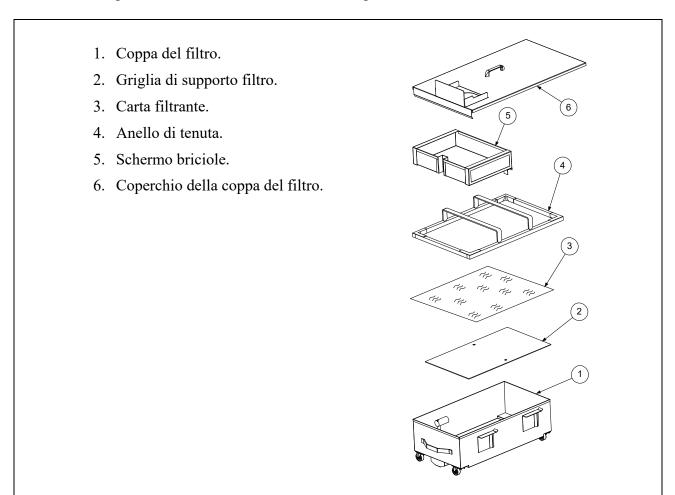
All'installazione iniziale e prima di ogni utilizzo, è necessario pulire il filtro:

- a. rimuovere tutti gli elementi sciolti dal filtro,
- b. lavare la coppa del filtro e tutti gli accessori in acqua calda saponata
- c. e asciugarli accuratamente.

3.2.1 Identificazione dell'unità filtrante

Produzione corrente

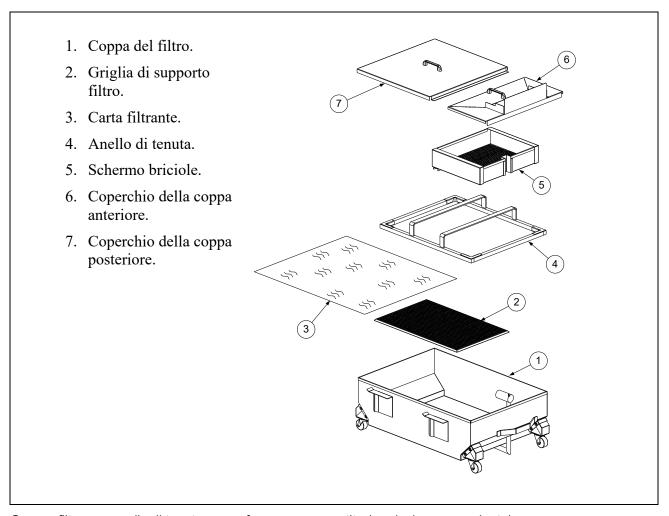
I sistemi di filtraggio SUFF/UFF utilizzano carta filtrante o un cestello filtrante a lamelle per rimuovere le impurità. La carta filtrante è trattenuta in posizione da un anello di tenuta.



Gruppo filtro con anello di tenuta senza fermo o appesantito (produzione corrente).

Produzione precedente

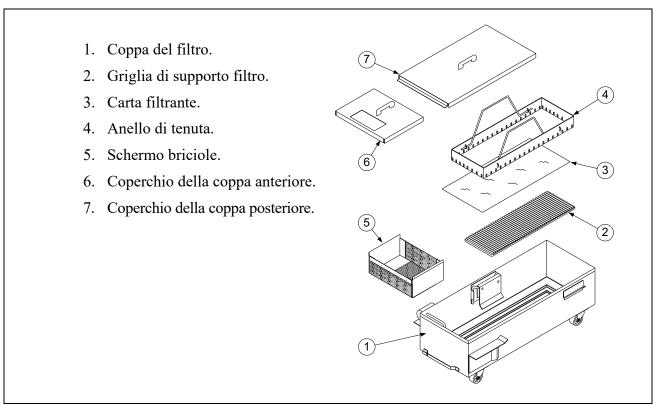
Le unità filtranti della produzione precedente differivano lievemente dalle unità della produzione corrente. Presentavano due tipi di anelli di tenuta: l'anello senza fermo o appesantito (simile alla produzione corrente) e l'anello di tenuta con fermo.



Gruppo filtro con anello di tenuta senza fermo o appesantito (produzione precedente).

3.2.1 Identificazione dell'unità filtrante (segue)

Di seguito è mostrato un gruppo filtrante con anello di tenuta dotato di fermo:



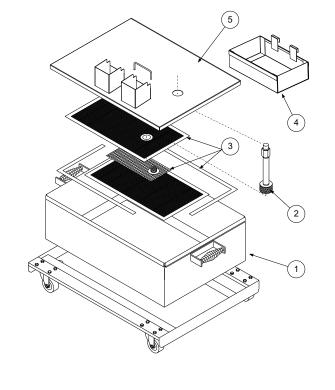
Gruppo filtro con anello di tenuta con fermo (produzione precedente).

3.2.1 Identificazione dell'unità filtrante (segue)

I sistemi SUFF/UFF che incorporano un gruppo cestello filtrante a lamelle utilizzano un retino a maglia fine per filtrare impurità e detriti dall'olio. L'olio viene pompato attraverso il retino e poi riconsegnato nella vasca. I vantaggi del cestello filtrante a lamelle includono il suo riutilizzo illimitato e l'eliminazione del costo della carta.

Le coppe dei filtri con dotate di gruppi cestello filtrante a lamelle sono assemblate come illustrato di seguito:

- 1. Coppa del filtro con gruppo contenitore.
- 2. Tappo di compressione e gruppo di aspirazione.
- 3. Gruppo cestello filtrante a lamelle.
- 4. Schermo briciole.
- 5. Coperchio della coppa di filtro.

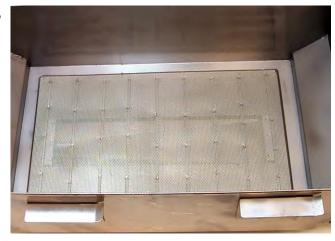


Gruppo cestello filtrante a lamelle.

3.2.2 Assemblaggio del filtro

Assemblaggio di unità filtranti con anelli di tenuta senza fermo

1. Posizionare la griglia di supporto sul fondo della coppa del filtro.



Griglia di supporto posizionata correttamente nella coppa del filtro.

- 2. Posizionare un foglio di carta filtrante sulla parte superiore della griglia di supporto. Assicurarsi che la carta copra il fondo della coppa del filtro e che sporga di 5 cm (2 pollici) dalla parete della coppa.

Assicurarsi che la carta filtrante si sovrapponga di 5 cm (2 pollici) su tutti i lati e sia tesa uniformemente sotto l'anello di tenuta.

3. Posizionare l'anello di tenuta sopra la carta filtrante. Assicurarsi che l'anello di tenuta formi un sigillo ermetico intorno alla griglia di supporto. Ciò impedirà all'aria di penetrare nel sistema.



Anello di tenuta posizionato correttamente sulla carta filtrante nella coppa del filtro.

3.2.2 Assemblaggio del filtro (segue)

4. Cospargere 227 grammi (8 once) di polvere sulla carta filtrante. Assicurarsi che la polvere copra la carta in modo uniforme.



5. Collocare lo schermo briciole nella coppa del filtro. Far poggiare lo schermo briciole sui bordi superiori dell'anello di tenuta.

Cospargere in modo uniforme la quantità corretta di polvere filtrante sulla carta.



Schermo briciole posizionato correttamente.

6. Porre il coperchio della coppa del filtro sul gruppo della coppa del filtro. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sul raccordo scorrevole.

NOTA: le unità della produzione precedente avevano due coperchi (anteriore e posteriore). In questo caso, posizionare entrambi i coperchi sulla coppa del filtro e assicurarsi che il coperchio anteriore sia posizionato correttamente sul raccordo scorrevole.



Coppa assemblata con il corretto posizionamento del coperchio sul raccordo scorrevole (l'orientamento del raccordo può variare a seconda della friggitrice).

3.2.2 Assemblaggio del filtro (segue)

Assemblaggio di unità filtranti con anelli di tenuta con fermo

1. Collocare il retino del filtro nella coppa. Assicurarsi che sia inserito correttamente nella cavità inferiore.



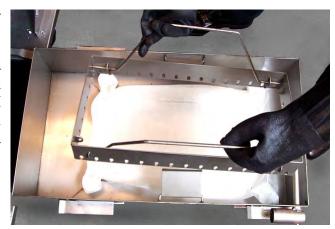
Posizionamento del retino del filtro (griglia coppa) nella coppa del filtro.

2. Posizionare un foglio di carta filtrante sul retino del filtro.



3. Installare l'anello di tenuta sopra la carta filtrante. Assicurarsi che l'anello di tenuta sia inserito correttamente nella cavità inferiore.

Nota: quando si posiziona l'anello di tenuta sulla carta filtrante, fare attenzione a non strappare la carta mentre si fissa l'anello. I sedimenti possono infiltrarsi nel sistema di filtraggio attraverso gli strappi nella carta filtrante.



Installazione dell'anello di tenuta sopra la carta filtrante.

3.2.2 Assemblaggio del filtro (segue)

4. Fissare l'anello di tenuta per bloccare la carta filtrante in posizione. Bloccare contemporaneamente entrambi i morsetti premendoli verso il basso e verso l'interno (vedere la foto a destra).



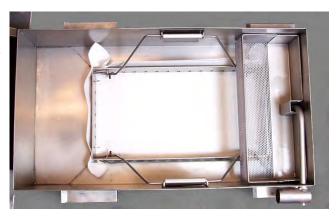
Anello di tenuta fissato in posizione.

5. Cospargere in modo uniforme 1 tazza (227 grammi/8 once) di polvere sulla carta.



Applicazione di polvere filtrante sulla carta filtrante.

6. Installare lo schermo briciole dopo aver applicato la quantità corretta di polvere filtrante.



Schermo briciole installato correttamente nella coppa del filtro.

3.2.2 Assemblaggio del filtro (segue)

7. Porre i coperchi della coppa del filtro (2) sul gruppo della coppa del filtro. Assicurarsi che il coperchio anteriore sia posizionato correttamente sul raccordo scorrevole (se pertinente). L'orientamento del raccordo scorrevole dipende dalla friggitrice.



Coperchi posizionati correttamente sulla coppa del filtro.

Assemblaggio di unità filtranti con il cestello filtrante a lamelle

1. Rimuovere il coperchio della coppa del filtro.



Coppa del filtro senza il coperchio.

2. Posizionare il gruppo cestello filtrante a lamelle sul fondo della coppa del filtro.



Cestello filtrante a lamelle posizionato correttamente nella coppa del filtro.

3.2.2 Assemblaggio del filtro (segue)

3. Applicare la quantità corretta di polvere nel cestello filtrante a lamelle, seguendo le raccomandazioni espresse dal produttore.



Applicazione della polvere al cestello filtrante a lamelle.

4. Posizionare il vassoio raccogli-briciole nella coppa dopo aver applicato la polvere filtrante.



Schermo briciole posizionato correttamente nella coppa del filtro.

5. Richiudere il coperchio della coppa. Assicurarsi che il tubo di prelievo sia posizionato correttamente nell'apertura del coperchio.



Tubo di prelievo posizionato correttamente nel foro di accesso del coperchio della coppa.

3.2.3 Installazione del filtro

1. Far scorrere la coppa del filtro all'interno dell'armadio della friggitrice. Per i filtri dotati di anello di tenuta con e senza fermo, assicurarsi che il giunto con il raccordo scorrevole maschio-femmina sia innestato a fondo. Assicurarsi che l'apertura della coppa del filtro sia direttamente sotto il tubo di scarico centrale (corrente) o tubi di scarico angolati (precedenti) per evitare schizzi di olio bollente.



La coppa del filtro scorre sotto la friggitrice (sopra), collegandosi con un raccordo scorrevole (destra). La posizione del raccordo scorrevole (sopra o sul lato della coppa del filtro) dipende dal tipo di friggitrice.



2. Sui filtri dotati di cestello filtrante a lamelle, assicurarsi che il tubo flessibile del sistema di filtraggio sia collegato correttamente al disinnesto del cestello. Assicurarsi che le aperture della coppa del filtro siano posizionate correttamente sotto i tubi di scarico per evitare schizzi di olio bollente.



Disinnesto del cestello filtrante a lamelle collegata correttamente al tubo flessibile del sistema filtrante.

3.3 Operazione di filtraggio quotidiana

AVVERTENZA

Usare cautela e indossare indumenti protettivi adeguati. L'olio soggetto a filtraggio può raggiungere i 177 °C (350 °F). Accertarsi che tutti i tubi siano connessi correttamente e che le maniglie di scarico siano nella posizione appropriata prima di azionare qualsiasi interruttore o valvola. La mancata osservanza di questa accortezza può causare gravi ustioni.

AVVERTENZA

I disegni tecnici e le foto in questo manuale sono intesi a illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

3.3.1 Descrizione generale

Solo olio filtrante alla temperatura di esercizio (~177 °C/350 °F). Quando inizia il filtraggio, il motore del filtro si innesta e l'olio viene aspirato attraverso la carta filtrante o un gruppo cestello filtrante a lamelle e pompato nuovamente nella vasca. La valvola di scarico della vasca rimane aperta durante il filtraggio. Lasciar scorrere l'olio attraverso la carta filtrante per circa 5 minuti. Allo scadere dei 5 minuti, chiudere la valvola di scarico e lasciare che la pompa riempia la vasca fino alla linea OIL-LEVEL (livello dell'olio). Lasciare in funzione la pompa per 10-15 secondi dopo che compaiono le bolle nella vasca, per assicurarsi che tutto l'olio sia pompato dalla coppa di scarico e dalle linee.

3.3.2 Attrezzi di filtraggio

Assemblare gli attrezzi da utilizzare per il filtraggio. Questi sono forniti con il kit di base del filtro incluso al sistema friggitrice/filtro:

- Spazzola vasca/filtro: utilizzata per pulire i lati e il fondo della coppa del filtro e della vasca, gli elementi riscaldanti e per rimuovere i sedimenti durante il filtraggio o il cambio dell'olio.
- Asta di pulizia (di vari stili): utilizzata per rimuovere detriti pesanti dal tubo di scarico (se necessario).
- Polvere filtrante.
- Carta filtrante (non utilizzata nei sistemi di filtraggio dotati di cestello filtrante a lamelle).

I seguenti attrezzi non sono necessari, ma sono consigliati per semplificare l'attività di filtraggio.

- Misurino: utilizzato per misurare la polvere filtrante.
- Paletta briciole in acciaio inox: utilizzata per rimuovere i detriti grossi dall'olio prima del filtraggio.

Nota: quando si lavora con olio bollente, indossare sempre guanti e/o dispositivi di protezione resistenti all'olio.

3.4 Funzionamento del filtro

3.4.1 Preparazione e funzionamento della vasca

Vedere la Sezione 3.2.1 Assemblaggio del filtro e la Sezione 3.2.2 Installazione del filtro per la procedura di preparazione del filtro appropriata.

ATTENZIONE

Non azionare MAI l'unità di filtraggio a meno che l'olio di cottura non sia alla temperatura di esercizio (~177 °C/~350 °F).

- 1. Assicurarsi che il gruppo della coppa del filtro sia stato preparato come descritto nella Sezione 3.2.1 *Assemblaggio del filtro* e spegnere la friggitrice.
- 2. Rimuovere i cestelli di frittura dalla vasca ed eliminare o detriti grossi in superficie dall'olio. Prestare estrema attenzione, poiché l'olio all'incirca alla temperatura di esercizio (~177 °C/~350 °F).



Prima di filtrare, eliminare eventuali detriti grossi dalla superficie dell'olio nella vasca.

3. Rimuovere la griglia di supporto dalla vasca utilizzando l'asta di pulizia. Mescolare l'olio con la spazzola vasca/filtro per sospendere i detriti prima di scaricare.



Rimozione della griglia di supporto dalla vasca prima del filtraggio.

3.4.1 Preparazione e funzionamento della vasca (segue)

4. Dopo aver verificato che la coppa del filtro sia posizionata correttamente sotto i tubi di scarico, portare la maniglia rossa in posizione aperta per scaricare la vasca nella coppa del filtro. Scaricare SOLO una vasca alla volta. La coppa del filtro è concepita con una capienza sufficiente solo per una vasca.

di scarico-lavaggio Nota: l'opzione disponibile su alcuni sistemi di frittura a 3 vasche e più, a seconda del modello. Lo scarico-lavaggio impedisce che i sedimenti ostruiscano la linea di scarico nei sistemi a più vasche. Dopo aver scaricato la terza (o quarta) vasca, chiudere la valvola di scarico (maniglia rossa) per tutte le vasche. Assicurarsi che tutte le altre valvole (maniglie rosse e gialle) siano chiuse. Tirare la maniglia blu per aprire la valvola di scarico. Dopo aver scaricato la linea dai sedimenti (circa 2 minuti), spingere la maniglia blu per chiudere la valvola di scarico. Aprire nuovamente la valvola di scarico (maniglia rossa) sulla vasca scaricata e avanzare al passaggio 5.

5. Dopo aver scaricato tutto l'olio dalla vasca nella coppa del filtro, tirare la maniglia gialla per aprire le linee di ritorno dell'olio e attivare la pompa di filtraggio.



Portare la maniglia rossa della valvola di scarico in posizione aperta.



Tirare la maniglia gialla per aprire la valvola di ritorno dell'olio e attivare la pompa di filtraggio.

3.4.2 Funzionamento del filtro

6. L'olio inizia a pomparsi dalla coppa del filtro nella vasca. Se i tubi della vasca, i lati e il fondo presentano sedimenti, pulire la vasca con la spazzola di pulizia in dotazione con la friggitrice. Pulire sotto i tubi del bruciatore, facendo attenzione a non disturbare le sonde (freccia).



Ripulire tutti i sedimenti e le particelle sospese dai tubi del bruciatore e dalla vasca quando l'olio inizia a circolare. Fare attenzione a non disturbare le sonde (freccia) sul tubo del bruciatore.

7. Far circolare l'olio per circa 5 minuti (questo processo è detto "ripulitura") per eliminare le particelle sospese.



La ripulitura dell'olio rimuove le particelle sospese, che ne aumenta la vita utile.

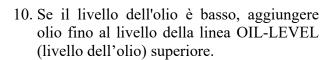
8. Al termine del ciclo di filtraggio, chiudere la valvola di scarico (spingere la maniglia rossa in posizione chiusa fino all'arresto) e lasciare che la friggitrice si riempia (per ulteriori informazioni, vedere il passo 4 sopra).



Al termine del filtraggio, chiudere la maniglia di scarico rossa per iniziare a riempire la vasca.

3.4.2 Funzionamento del filtro (segue)

9. Dopo che tutto l'olio è stato pompato nuovamente nella vasca, le bolle che si formano indicano la presenza di aria nelle linee di ritorno dell'olio. Lasciar ribollire l'olio per 10-15 secondi per assicurarsi che tutto l'olio sia evacuato dalle linee di ritorno. Premere la maniglia gialla per chiudere la valvola di ritorno dell'olio e disattivare la pompa di filtraggio (per ulteriori informazioni, vedere il passo 5 sopra).



NON RIEMPIRE IN ECCESSO LA VASCA. Ciò causerà spruzzi d'olio dalla vasca durante la cottura con possibili gravi ustioni o lesioni.

11. Riporre la griglia nella vasca, facendo attenzione a non spruzzare olio bollente. Accendere la friggitrice.



Lasciar ribollire l'olio per 10-15 secondi per assicurarsi che tutto l'olio sia evacuato dalle linee di ritorno.



Aggiungere olio/grasso di cottura fino al livello della linea OIL-LEVEL (livello dell'olio) superiore. NON RIEMPIRE IN ECCESSO LA VASCA.



Riporre la griglia nella vasca, facendo attenzione a non spruzzare olio bollente.

3.4.2 Funzionamento del filtro (segue)

12. Non far accumulare briciole nel vassoio raccogli-briciole. Il vassoio raccogli-briciole DEVE essere svuotato OGNI giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro (vedere la dichiarazione di PERICOLO seguente).



Svuotare ogni giorno il vassoio raccogli-briciole in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. NON FAR ACCUMULARE BRICIOLE NEL VASSOIO.

PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

AVVERTENZA

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra le vasche della friggitrice. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

3.4.3 Funzionamento del tubo flessibile e della bacchetta

Alcuni sistemi di frittura sono dotati di un tubo flessibile/una bacchetta per facilitare la rimozione dei detriti dalla vasca. Su alcuni sistemi, una maniglia blu attiva il lavaggio tramite tubo flessibile/bacchetta. Su altri sistemi, il disinnesto rapido è sotto pressione positiva e non è dotato di valvola ON/OFF. L'inserimento del tubo flessibile nel disinnesto attiva il lavaggio. Nei sistemi a pressione positiva, il flusso dell'olio può essere moderato con la valvola di ritorno dell'olio (maniglia gialla). Sui sistemi dotati di maniglia blu, per moderare il flusso dell'olio si devono regolare le maniglie gialla e blu. Con una pressione parziale diretta al tubo flessibile/bacchetta, l'olio scorre attraverso la coppa del filtro e la vasca.

1. Assicurarsi che l'olio sia alla temperatura di esercizio (~177 °C/~350 °F). Spegnere la friggitrice e aprire la valvola di scarico della friggitrice. Lasciar scaricare l'olio nella coppa del filtro.



Spostare la maniglia rossa della valvola di scarico per aprire la valvola e far sì che l'olio bollente si scarichi nella coppa del filtro.

2. Una volta scaricato tutto l'olio dalla vasca, collegare il gruppo tubo flessibile/bacchetta alla valvola di disinnesto nell'armadio della friggitrice. Prima di procedere, accertarsi che il disinnesto sia collegato correttamente.



Tubo flessibile/bacchetta scollegato correttamente alla valvola di disinnesto nell'armadio della friggitrice.

3. Posizionare la bacchetta nella vasca aperta e attivare il filtro con l'interruttore ausiliario (a bilanciere) all'interno dell'armadio.

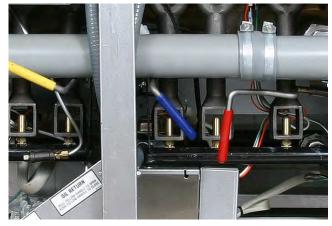
NON PROCEDERE A MENO CHE LA BACCHETTA NON SIA ALL'INTERNO DELLA VASCA. L'olio bollente può fluire immediatamente dalla bacchetta quando è collegata, causando ustioni se la bacchetta non è nella vasca.



Dopo aver posizionato correttamente l'estremità del tubo flessibile/bacchetta nella vasca, attivare la pompa di filtraggio con l'interruttore ausiliario all'interno dell'armadio (freccia).

3.4.3 Funzionamento del tubo flessibile e della bacchetta (segue)

4. Se il disinnesto rapido è sotto pressione positiva (nessuna valvola ON/OFF), l'olio inizia a fluire immediatamente nella vasca. Se si aziona la valvola di lavaggio con una maniglia blu, estrarre la maniglia per iniziare il flusso dell'olio. Tenere sempre la bacchetta all'interno della vasca mentre la pompa di filtraggio è attivata.



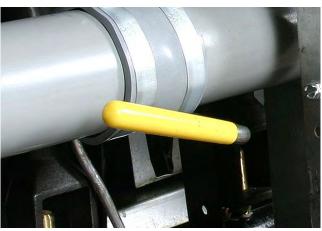
Tirando la maniglia blu si apre la valvola di scarico sulle friggitrici che ne sono dotate.

5. Risciacquare i detriti dalla vasca nella coppa del filtro con la bacchetta. Al termine della pulizia, spingere la maniglia blu (se applicabile), chiudere la valvola di scarico (maniglia rossa) e SPEGNERE l'interruttore ausiliario. Lasciar scaricare il tubo flessibile/bacchetta nella coppa del filtro.



Utilizzare la bacchetta per sciacquare i detriti dalla vasca nella coppa del filtro. Mantenere sempre una presa salda sulla maniglia della bacchetta.

6. Riempire la vasca tirando la maniglia gialla per aprire la valvola di ritorno dell'olio (ciò attiva automaticamente la pompa di filtraggio).



Restituire l'olio filtrato alla vasca tirando la maniglia gialla per aprire la valvola di ritorno dell'olio.

3.4.3 Funzionamento del tubo flessibile e della bacchetta (segue)

7. Dopo che la vasca si riempie, lasciar ribollire l'olio per 10-15 secondi per assicurarsi che tutto l'olio sia evacuato dalle linee di ritorno. Spingere la maniglia gialla per chiudere la valvola di ritorno dell'olio e disattivare la pompa di filtraggio. Il filtraggio è completo. Filtrare un'altra vasca o rimettere in funzione la friggitrice.



L'olio che ribolle indica che l'aria scorre attraverso le linee di ritorno dell'olio. Lasciar ribollire l'olio per 10-15 secondi per assicurarsi che l'olio sia evacuato di linee di ritorno.

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 4: PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Generalità

Le operazioni di pulizia rientrano in tre categorie generali:

- Pulizia dell'unità dopo ogni sessione di filtraggio;
- Pulizia del filtro o del gruppo cestello filtrante a lamelle, sostituzione della carta filtrante (sistemi senza cestello) e preparazione dell'unità per le attività del giorno successivo;
- Pulizia settimanale per rimuovere i depositi di olio e altre particelle.

ATTENZIONE

Non azionare mai l'unità di filtraggio a meno che l'olio di cottura non sia alla temperatura di esercizio.

4.2 Dopo ogni uso del filtro

Ogni volta che si utilizza il sistema di filtraggio SUFF/UFF:

- Lavare i lati interni della coppa del filtro con olio bollente.
- Sostituire la carta filtrante (non applicabile ai sistemi dotati di cestello filtrante a lamelle; vedere PULIZIA DEL GRUPPO CESTELLO FILTRANTE A LAMELLE di seguito) dopo ogni sessione di filtraggio o a fine giornata. Raschiare i sedimenti dalla carta filtrante dopo aver filtrato ogni vasca e smaltirli in un contenitore ignifugo.
- Rimuovere l'olio.
- Pulire tutte le superfici esterne dell'unità filtrante.

PULIZIA DEL GRUPPO CESTELLO FILTRANTE A LAMELLE

I filtri dotati di cestello filtrante a lamelle richiedono procedure di pulizia e assemblaggio specifiche. In assenza di istruzioni per la pulizia e lo smontaggio/rimontaggio del cestello filtrante a lamelle, attenersi alla seguente procedura (vedere l'illustrazione alla pagina seguente):

Afferrare il telaio ermetico vicino a ciascun angolo in corrispondenza della linguetta di bloccaggio (1) e separare le due metà del telaio. Il telaio si divide in due pezzi. Separare i retini superiore e inferiore (2 e 3) e rimuovere la griglia (4). Riassemblare in ordine inverso (vedere l'illustrazione alla pagina seguente).

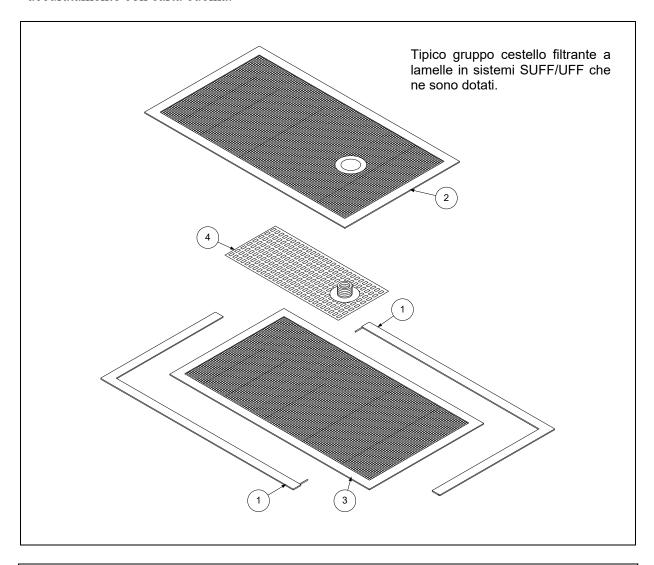
Pulire i due pezzi del telaio, gli schermi esterni e la griglia mediante uno sgrassante di buona qualità e acqua calda avvalendosi di uno spruzzatore. La scanalatura nei due pezzi del telaio può essere pulita con il bordo di una spugnetta Scotch-BriteTM o prodotto simile.

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 4: PULIZIA E MANUTENZIONE

4.2 Dopo ogni uso del filtro (segue)

Ad ogni sbollentatura programmata, smontare il cestello filtrante a lamelle come descritto e collocarlo nella vasca riempita di soluzione di sbollentatura (ove applicabile). Seguire la procedura di sbollentatura riportata nel manuale di installazione e funzionamento fornito con la friggitrice. Dopo la sbollentatura, immergere il cestello filtrante a lamelle in una soluzione di aceto e acqua in rapporto 1:4 per neutralizzare il residuo. Risciacquare il cestello filtrante a lamelle in acqua pulita per eliminare i residui di aceto.

Lasciar asciugare all'aria tutti i componenti del cestello filtrante a lamelle oppure asciugarli accuratamente con carta cucina.



ATTENZIONE

Non lasciar penetrare acqua o soluzione di sbollentatura nel sistema di filtraggio. Ciò potrebbe causare danni irreparabili alla pompa e annullare tutte le garanzie applicabili.

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 4: PULIZIA E MANUTENZIONE

4.3 Giornaliera (a fine giornata)

Al termine di ogni giornata lavorativa, si deve filtrare l'olio in tutte le friggitrici. Dopo l'ultima friggitrice, procedere come segue:

- 1. Assicurarsi che il tubo flessibile e le linee della pompa siano liberi da ostruzioni azionando la pompa di filtraggio per altri 10-15 secondi dopo che iniziano a uscire bolle d'aria dalla linea di ritorno dell'olio. Quindi, scaricare il tubo flessibile nella coppa del filtro (se dotato dell'opzione di lavaggio).
- 2. Rimuovere il coperchio della coppa del filtro e il gruppo anello di tenuta (vedere la Sezione 4.2 per le istruzioni sul cestello filtrante a lamelle), quindi rimuovere la carta filtrante e il retino di supporto del filtro.
- 3. Smaltire la carta filtrante in un contenitore ignifugo.
- 4. Lavare tutti i componenti del filtro con acqua saponata e risciacquarli.
- 5. Asciugare tutti i componenti del filtro e la coppa del filtro <u>a fondo</u> prima di rimontarli.
- 6. Controllare tutti i raccordi nella parte posteriore dell'unità filtrante; assicurarsi che tutti i raccordi siano serrati correttamente.

PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole dei sistemi di filtraggio SUFF/UFF **DEVE** essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

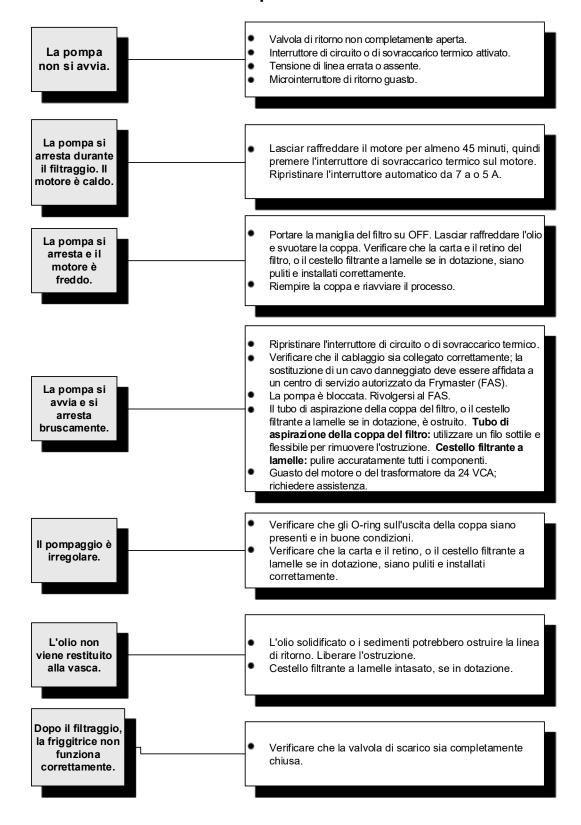
4.4 Settimanale

Seguire la procedura già descritta nella sezione Giornaliera (a fine giornata), con i seguenti passaggi aggiuntivi:

- Lavare la coppa del filtro con acqua calda saponata e una spazzola. Asciugare e riassemblare con nuova carta filtrante.
- Pulire accuratamente sotto, intorno e dietro le friggitrici e l'area di filtraggio.
- Non azionare il motore/pompa finché non sono state rimosse tutte le tracce di acqua dalla coppa. L'acqua o la soluzione di sbollentatura non devono assolutamente penetrare nell'alloggiamento della pompa; ne conseguiranno danni irreparabili e tutte le garanzie saranno annullate.
- Controllare i collegamenti delle linee di ingresso e serrarli se appaiono allentati o se iniziano a perdere olio.

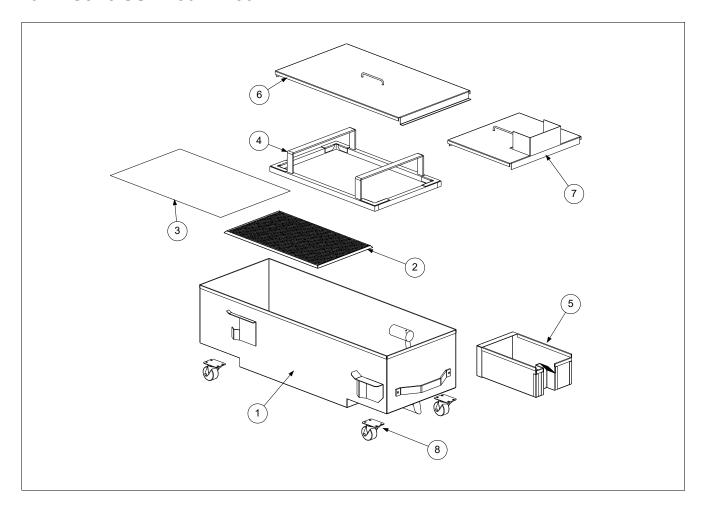
SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 5: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

5.1 Guida alla risoluzione dei problemi



SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 6: ELENCO DELLE PARTI

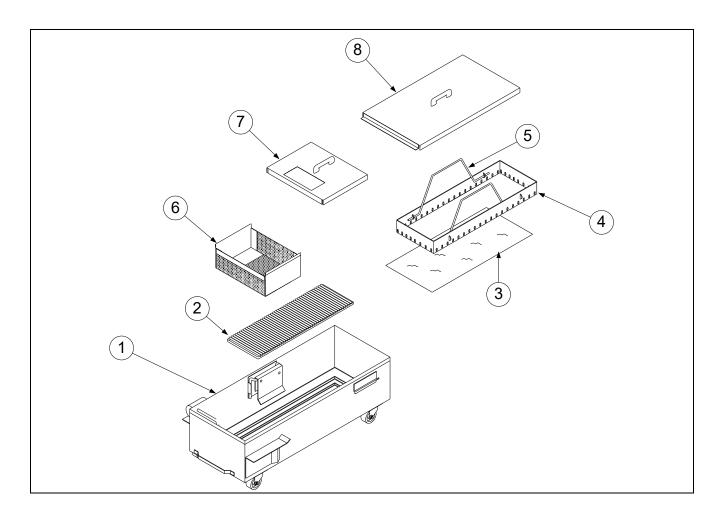
6.1 Serie SUFF 80 BID80



ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	823-3750SP	Gruppo coppa del filtro BID80 SUFF 80
*	813-0684	Tappo, esagono incassato, 3/8" NPT
*	813-0679	Spina, 1/8" SS testa quadra (disinnesto femmina)
2	823-3748	Griglia, inferiore coppa del filtro BID80 SUFF 80
3	803-0289	Carta, filtro 22 x 34"
4	823-3742	Anello, tenuta (appesantito) BID80 SUFF 80
5	823-3736	Cestello (vassoio), briciole
6	823-3741	Coperchio, vasca posteriore SUFF 80
7	823-3739	Coperchio, coppa anteriore SUFF 80
8	810-2141	Rotella, orientabile 2"
* Non raffigurato		,

SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 6: ELENCO DELLE PARTI

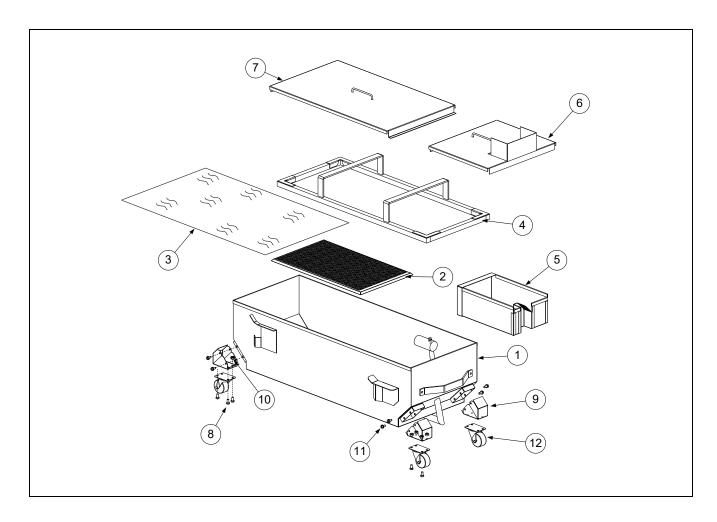
6.2 SUFF 80 Nazionale (stile iniziale)



ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	823-3388	Gruppo coppa del filtro
*	813-0679	Spina, 1/8 S/S
*	810-2141	Rotella, orientabile 2"
2	810-2212	Griglia, inferiore, coppa del filtro
3	803-0289	Carta, filtro 22 x 34"
4	823-3387	Anello, tenuta (senza maniglie)
5	823-3202	Maniglia, anello di tenuta
6	823-3392	Schermo briciole
7	106-1457SP	Coperchio, coppa anteriore
8	106-1458SP	Coperchio, coppa posteriore
* Non raffigurato		

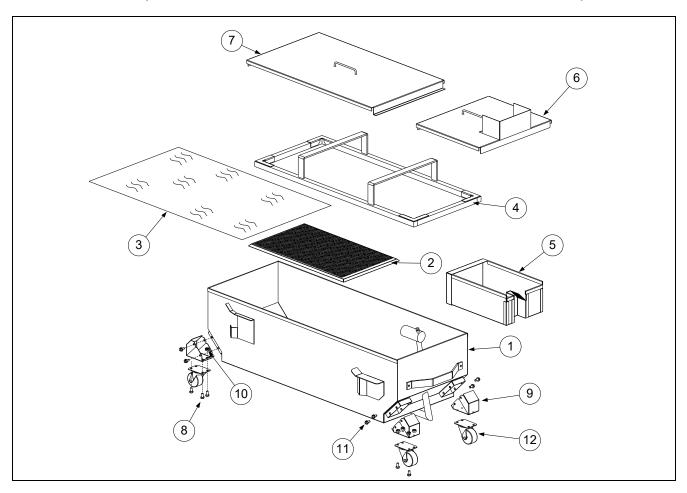
SISTEMI DI FILTRAGGIO SUFF/UFF CAPITOLO 6: ELENCO DELLE PARTI

6.3 SUFF 80 Nazionale (stile corrente)



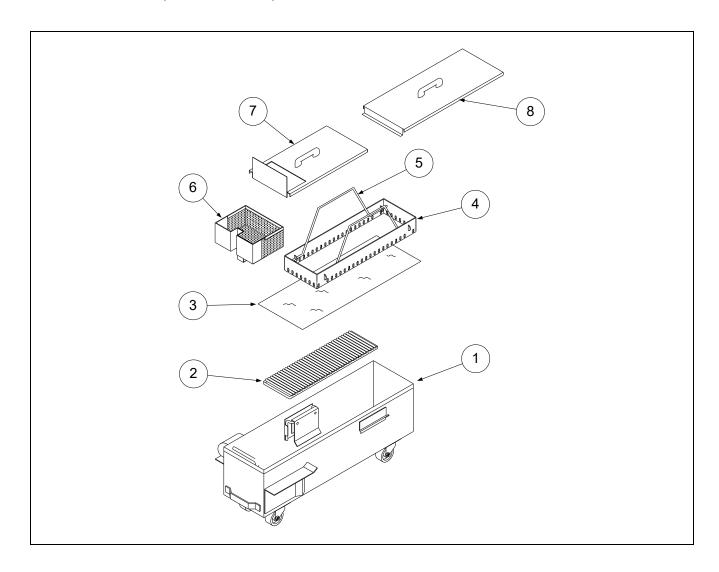
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	823-3821	Coppa del filtro, SUFF 80 Nazionale
*	813-0684	Tappo, esagono incassato, 3/8" NPT
*	813-0679	Spina, 1/8" SS testa quadra (disinnesto femmina)
2	823-3768	Griglia di supporto (retino coppa inferiore)
3	803-0289	Carta, filtro 22 x 34"
4	823-3849	Anello di tenuta, appesantito
5	823-3736	Cestello briciole
6	823-3739	Coperchio della coppa di filtro, anteriore
7	823-3741	Coperchio della coppa di filtro, posteriore
8	809-0822	Bullone, 1/4-20 x 1/2" acciaio
9	210-2291	Inserto, rotella
10	809-0820	Dado, bloccaggio ovale 1/4-20
11	809-0805	Vite, ½-20 x ½"
12	>>>	Vedere la Sezione 6.12 per l'identificazione corretta della rotella
* Non raffigurato		

6.4 SUFF 60 (Produzione corrente - Nazionale e 18UE/BIH1721)



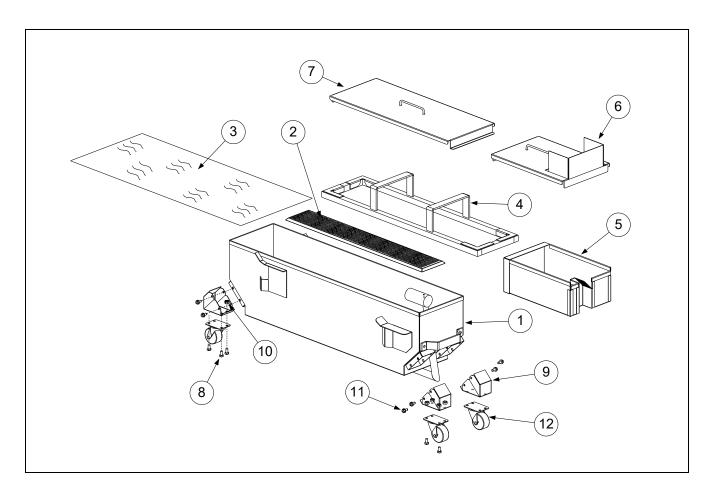
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	106-2228SP	Coppa del filtro, SUFF 60 Nazionale
*	106-2225SP	Coppa del filtro, SUFF 60 18UE/BIH1721
*	813-0684	Tappo, esagono incassato, 3/8" NPT
*	813-0679	Spina, 1/8" SS testa quadra (disinnesto femmina)
2	823-3768	Griglia di supporto (retino coppa inferiore) SUFF 60 Nazionale
*	823-3769	Griglia di supporto (retino coppa inferiore) SUFF 60 18UE/BIH1721
3	803-0289	Carta, filtro 22 x 34"
4	823-3768	Anello di tenuta, appesantito SUFF 60 Nazionale
*	823-3768	Anello di tenuta, appesantito SUFF 60 18UE/BIH1721
5	823-3736	Cestello briciole, tutti SUFF 60
6	823-3766	Coperchio della coppa di filtro, anteriore - tutti SUFF 60
7	823-3767	Coperchio della coppa di filtro, posteriore - tutti SUFF 60
8	809-0822	Bullone, ¼-20 x ½" acciaio (SUFF 60 Nazionale)
9	210-2291	Inserto, rotella (SUFF 60 Nazionale)
10	809-0820	Dado, bloccaggio ovale 1/4-20
11	809-0805	Vite, ½-20 x ½" (SUFF 60 Nazionale)
12	>>>	Vedere la Sezione 6.12 per l'identificazione corretta della rotella
* Non raffigurato		

6.5 SUFF 50 (stile iniziale)



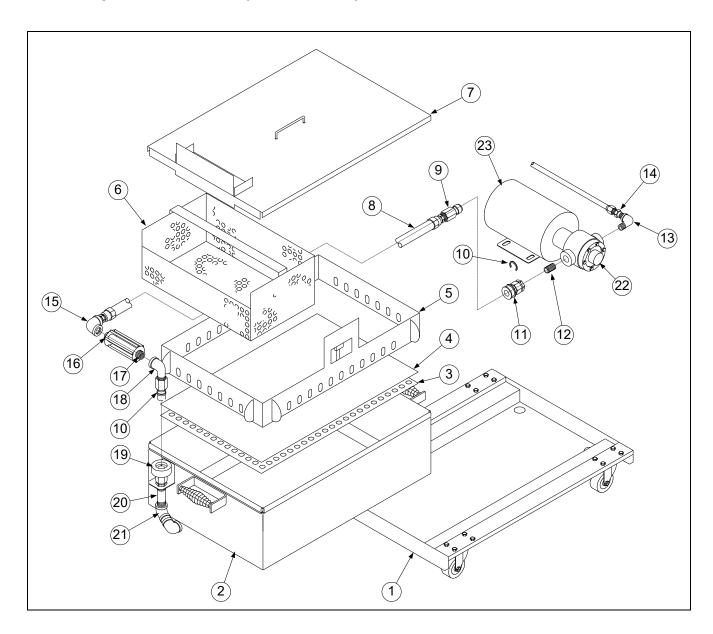
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	55548-1	Gruppo coppa del filtro
*	813-0679	Spina, 1/8 S/S
2	803-0330	Griglia, inferiore, coppa del filtro
3	803-0317	Carta, filtro 8-1/4 x 25-3/4"
4	55559	Anello, tenuta (senza maniglie)
5	823-3736	Maniglia, anello di tenuta
6	55561	Schermo briciole
7	55557	Coperchio, coppa anteriore
8	210-1905	Coperchio, coppa posteriore
*	810-2105	Maniglia, coperchio coppa anteriore e posteriore (con viti)
*	810-2141	Rotella, orientabile 2"
* Non raffigurato		

6.6 SUFF 50 (stile corrente)



ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	823-3796	Coppa del filtro, SUFF 50
*	813-0684	Tappo, esagono incassato, 3/8" NPT
*	813-0679	Spina, 1/8" SS testa quadra (disinnesto femmina)
2	823-3790	Griglia di supporto (retino coppa inferiore)
3	803-0317	Carta, filtro 8-1/4 x 25-3/4"
4	823-3795	Anello di tenuta, appesantito
5	823-3736	Cestello briciole
6	823-3797	Coperchio della coppa di filtro, anteriore
7	823-3798	Coperchio della coppa di filtro, posteriore
8	809-0822	Bullone, 1/4-20 x 1/2" acciaio
9	210-2291	Inserto, rotella
10	809-0820	Dado, bloccaggio ovale 1/4-20
11	809-0805	Vite, ½-20 x ½"
12	>>>	Vedere la Sezione 6.12 per l'identificazione corretta della rotella
* Non raffigurato		

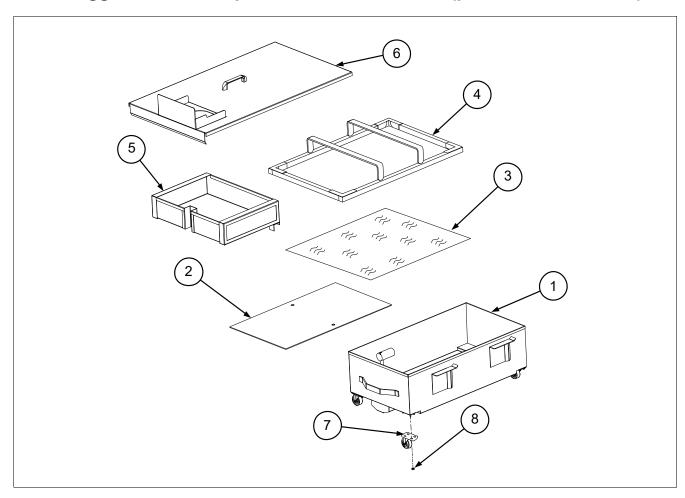
6.7 Super Cascade 75 (stile iniziale)



6.7 Super Cascade 75 (stile iniziale) (segue)

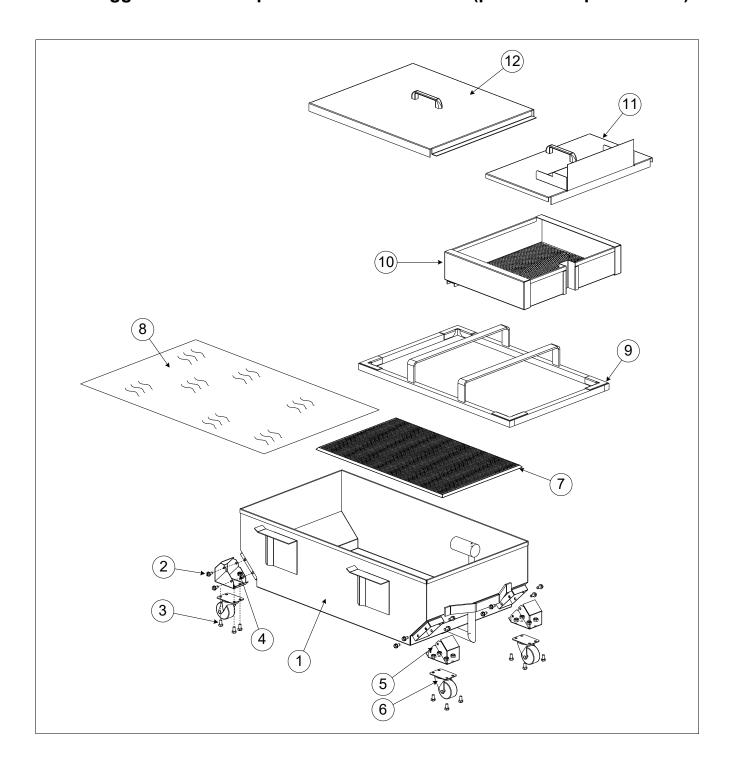
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	106-2613SP	Gruppo contenitore, coppa del filtro
*	200-3992	Contenitore, coppa del filtro
*	810-0006	Rotella, orientabile
*	809-0822	Bullone, ¼-20 x ½" esagonale
*	809-0823	Dado, Nylock 1/4-20
*	809-0816	Vite, 10-16 x ½"
2	823-3984	Coppa, filtro
3	810-2329	Griglia, metallica fondo
4	803-0170	Carta, filtrante 16-½ x 25-¾"
5	823-3632	Anello, tenuta
6	823-3720	Schermo (cestello), briciole
7	823-3985	Coperchio, coppa del filtro
8	810-2372	Gruppo tubo flessibile
9	810-2170	Disinnesto, maschio ½"
10	810-2246	Anello, tenuta 1"
11	810-2173	Disinnesto, femmina ½"
*	816-0545	O-ring, disinnesto femmina
12	813-0022	Nipplo, ½" x chiudere
13	813-0165	Gomito, via ½" x 90° NPT BM
14	813-0613	Raccordo svasato, ½-37° x ½"
15	1011SS	Gomito, ½" x 90° S/S
16	44681	Gruppo maniglia, ritorno olio
17	813-0761	Nipplo, ½ x 5" NPT S/S
18	813-0616	Gomito, via 1/2" x 90° NPT S/S
19	809-0807	Collare, disinnesto (v. articolo 12 per il disinnesto)
20	813-0265	Nipplo, ½ x 2-½" BM NPT
21	813-0345	Gomito, ½" x 45° BM NPT
*	813-0281	Nipplo, ½ x 5" BM NPT
22	810-2098	Pompa, filtro 8 GPM
*	810-2252	Pompa, filtro 5 GPM
23	810-2100	Motore, pompa di filtraggio 120/230 V 1/3 HP
* Non raffigurato		

6.8 Friggitrici UFF componenti serie D50 e D60 (produzione corrente)



ARTICOLO	N° PARTE (scarichi 3")	N° PARTE (scarichi 1,5")	COMPONENTE
1		823-3576	Coppa del filtro (UFF 50)
*	106-5517	106-0749SP	Coppa del filtro (UFF 60)
2		823-3574	Griglia di supporto, retino coppa inferiore (UFF 50)
*	200-5726	823-3365	Griglia di supporto, retino coppa inferiore (UFF 60)
3	803-0289	803-0289	Carta filtrante, 22 x 34", quantità: 100 fogli/scatola (UFF 50/60)
4		823-3573	Anello di tenuta, appesantito (UFF 50)
*	823-3361	823-3361	Anello di tenuta, appesantito (UFF 60)
5	823-4320	823-4320	Cestello briciole (UFF 50/60)
6	106-4725		Gruppo coperchio, monopezzo (UFF SCFD)
*		106-0752SP	Gruppo coperchio, anteriore (UFF 50/60)
*		106-1755SP	Gruppo coperchio, posteriore (UFF 50)
*		106-0753SP	Gruppo coperchio, posteriore (UFF 60)
7	810-2805	810-2805	Rotella, 2" orientabile
*		823-4794	Inserto, rotella
8	809-0070		Dado, ¼-20 esagonale SS
*		809-0805	Vite, ½-20 x ½"
*		809-0428	Bullone, ½-20 x ½" acciaio
*		809-0820	Controdado, 1/4-20
* Non raffigur	ato.	•	

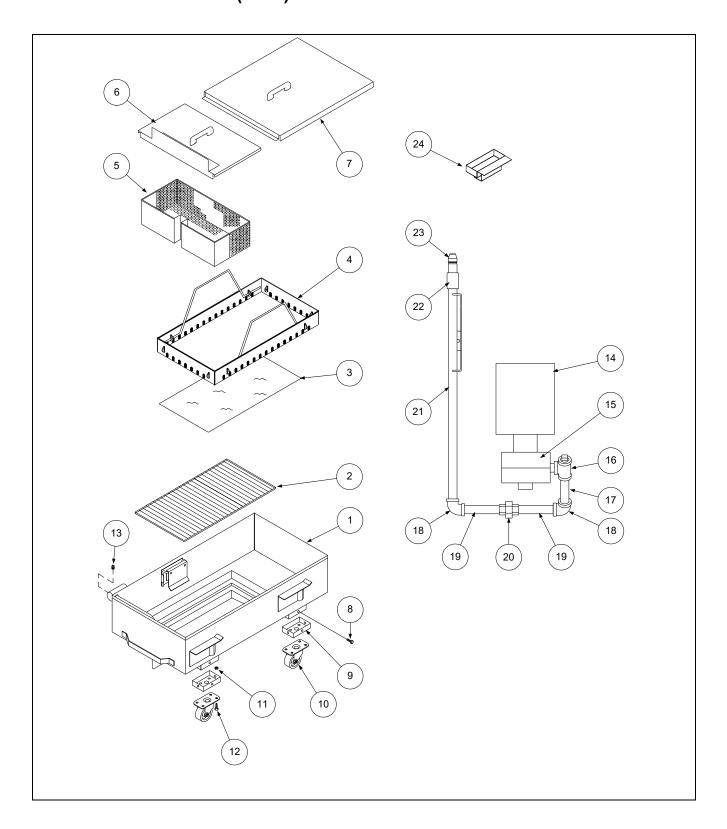
6.9 Friggitrici UFF componenti serie D50 e D60 (produzione precedente)



6.9 Friggitrici UFF componenti serie D50 e D60 (produzione precedente) (segue)

ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	106-2115SP	Coppa del filtro - UFF 50 (include articoli 2-6)
*	106-2109SP	Coppa del filtro - UFF 50 IHOP (include rotelle)
*	106-0749SP	Coppa del filtro - UFF 60 (include articoli 2-6)
2	809-0805	Vite, ½-20 x ½"
3	809-0822	Bullone, ¼-20 x ½" acciaio
4	809-0820	Dado, bloccaggio ovale 1/4-20
5	210-2291	Inserto, rotella
6	>>>	Vedere la Sezione 6.12 per l'identificazione corretta della rotella
7	823-3574	Griglia di supporto (retino coppa inferiore) UFF 50
7	823-3365	Griglia di supporto (retino coppa inferiore) UFF 60
8	803-0289	Carta filtrante, 22 x 34"- UFF 50/60 (100 fogli)
*	810-2350	Retino filtro Magnesol, UFF 50 IHOP
*	810-2351	Maniglia, raccordo a T retino filtro Magnesol, UFF 50 IHOP
9	823-3573	Anello di tenuta, appesantito - UFF 50 (non richiesto su IHOP)
*	823-3361	Anello di tenuta, appesantito - UFF 60
10	823-3175	Cestello briciole, UFF 50/60
*	823-3872	Cestello briciole, UFF 50 IHOP
11	106-0752SP	Gruppo coperchio, anteriore - UFF 50/60 (tutti)
12	106-1755SP	Gruppo coperchio, posteriore - UFF 50 (eccetto IHOP)
*	106-0753SP	Gruppo coperchio, posteriore - UFF 60 e UFF 50 IHOP
* Non raffigurato		

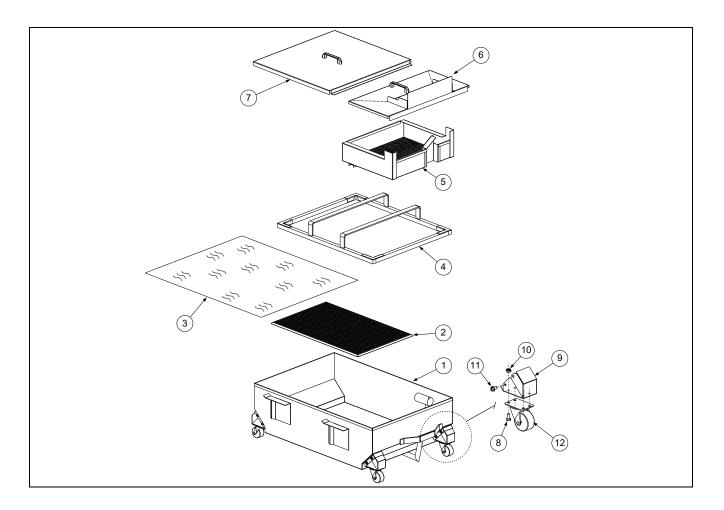
6.10 KFC 218G/E UFF (2002)



6.10 KFC 218G/E UFF (2002) (segue)

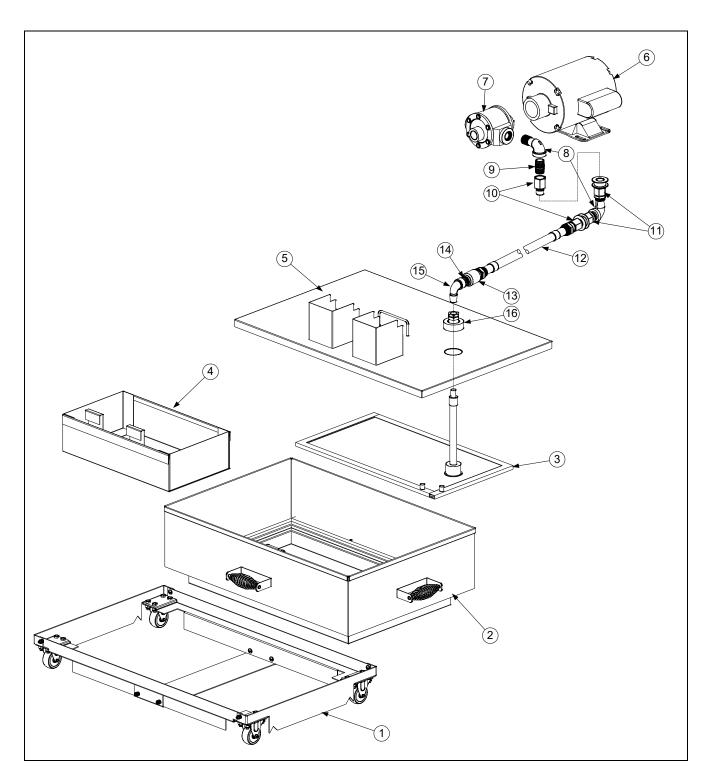
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	823-3240	Coppa, filtro KFC 18G/E
2	810-2119	Griglia, filtro KFC 18G/E
3	803-0170	Carta, filtrante 16-1/2 x 25-3/4"
4	823-3201	Anello, tenuta (senza maniglie) KFC 18G/E
*	823-3202	Maniglia, anello di tenuta KFC 18G/E
5	823-3204	Cestello briciole KFC 18G/E
6	106-0903SP	Coperchio, coppa del filtro anteriore
7	106-0905SP	Coperchio, coppa del filtro posteriore
8	809-0866	Vite, SS- 1/4-10 x 1/2" testa a croce
9	210-1293	Inserto, piastra di montaggio - rotella
10	810-0006	Rotella, 2"
11	809-0823	Dado, Nylock 1/4-20
12	809-0822	Bullone, ¼-20 x ½" esagonale
13	813-0679	Spina, SS- 1/8 testa quadra
14	810-2100	Motore, pompa di filtraggio
15	810-2098	Pompa, filtro
16		Raccordo, avvio aspirazione olio
*	813-0022	Nipplo, ½" NPT x chiudere BM
*	813-0003	T, ½" NPT BM
*	813-0156	Spina, ½" NPT BM
17	813-0674	Nipplo, ½ NPT x 7-1/4"
18	813-0062	Gomito, ½" x 90°
19	813-0247	Nipplo, ½ NPT x 3-½"
20	813-0173	Raccordo, ½" NPT BM
21	823-3282	Tubo, gruppo di aspirazione
22	813-0608	Giunto, intero
23	810-0697	Disinnesto, maschio
*	826-1392	O-Ring, disinnesto (quantità: 5)
24	106-0820SP	Gruppo coppa raccogli-gocce
* Non raffigurato		

6.11 UFF 80 (stile corrente)



ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	106-1584SP	Coppa del filtro, UFF 80
2	823-3365	Griglia di supporto (retino coppa inferiore)
3	803-0303	Carta filtrante, 26 x 34" (100 fogli)
4	823-3439	Anello di tenuta, appesantito
5	823-3443	Cestello briciole
6	106-1587SP	Coperchio della coppa di filtro, anteriore
7	106-1588SP	Coperchio della coppa di filtro, posteriore
8	809-0822	Bullone, 1/4-20 x 1/2" acciaio
9	210-2291	Inserto, rotella
10	809-0820	Dado, bloccaggio ovale 1/4-20
11	809-0805	Vite, ½-20 x ½"
12	>>>	Vedere la Sezione 6.12 per l'identificazione corretta della rotella
* Non raffigurato		

6.12 Sistema a fondo piatto dotato di cestello filtrante a lamelle UFF 85 (2424)

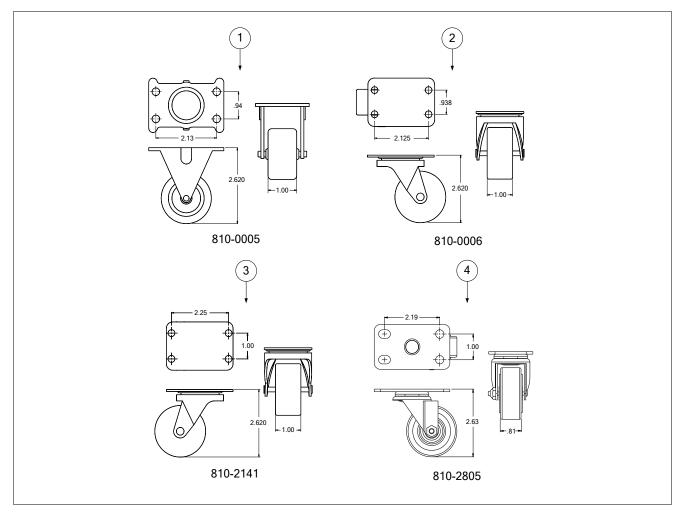


6.12 Sistema a fondo piatto dotato di cestello filtrante a lamelle UFF 85 (2424) (segue)

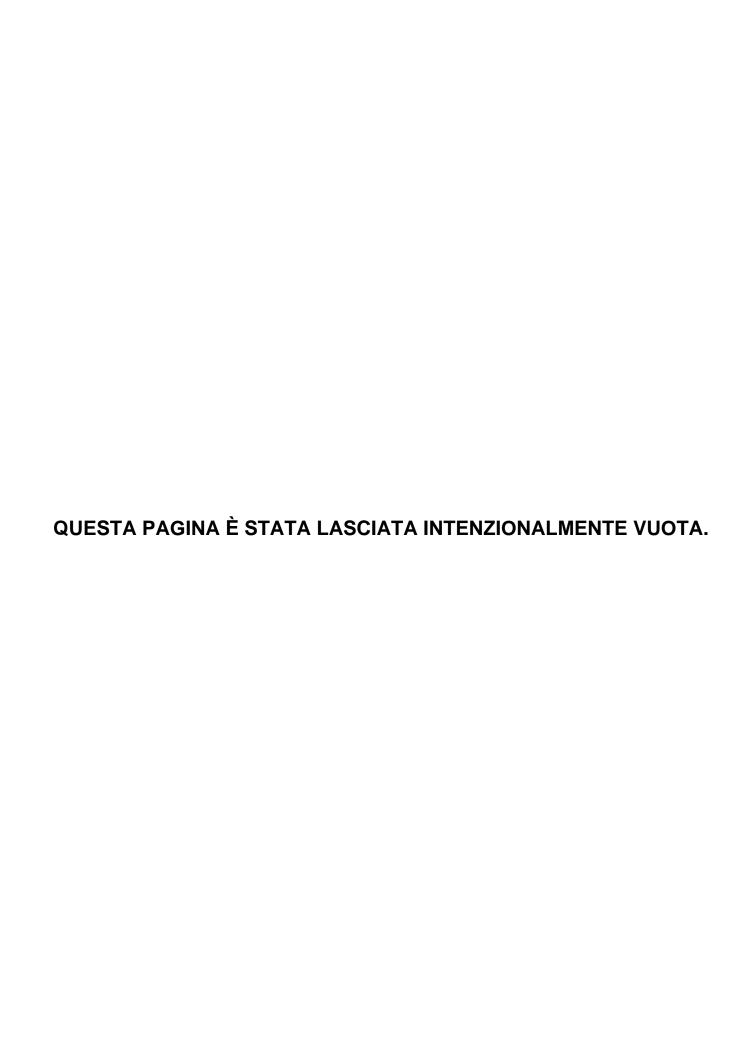
ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	106-1693SP	Gruppo contenitore coppa del filtro
	810-0005	Rotella, rigida 2"
	809-0822	Bullone, ¼-20 x ½" esagonale
	809-0823	Controdado, 1/4-20
*	106-2837SP	Gruppo staffa, supporto coppa del filtro
2	823-3480SP	Coppa del filtro con raccordi
3	810-2237	Cestello filtrante a lamelle con tappo di compressione
	810-2172	Disinnesto rapido, maschio 3/8"
4	823-3509	Cestello briciole, UFF 85
5	823-3492	Gruppo coperchio, coppa del filtro
6	810-2100	Motore, pompa 1/3HP 230/120 V/50/60 Hz
7	810-2098	Pompa, filtro 8 GPM
8	813-0165	Gomito, via ½" NPT 90° BM
9	813-0022	Nipplo, ½" x chiudere NPT BM
10	810-2170	Disinnesto, maschio ½"
11	810-2173	Disinnesto, femmina ½"
12	810-2245	Gruppo tubo flessibile 16-3/4"
13	813-0735	Riduttore, a campana da ½ a 3/8"
14	813-0625	Nipplo, 3/8" NPT x chiudere BM
15	813-0695	Gomito, via 3/8" NPT 90° BM
16	106-1831SP	Gruppo giunto, femmina 3/8"
	809-0807	Collare, disinnesto rapido
	810-2171	Disinnesto rapido, femmina 3/8"
* Non raffigurato	·	

6.13 Rotelle e accessori

Utilizzare il diagramma seguente per sostituire correttamente le rotelle sulle coppe dei filtri SUFF/UFF. Il numero di parte 810-0006 (rotella orientabile, 2") è stato utilizzato in tutte le applicazioni SUFF/UFF, eccetto BID80 SUFF 80, 18UE SUFF 60, BIH1721 SUFF 60 e IHOP UFF 50 prima del 1° giugno 2002. Il numero di parte 810-2141 (rotella orientabile 2") è stato utilizzato in tutte le applicazioni SUFF/UFF della produzione corrente, eccetto i sistemi di filtraggio UFF KFC 18G/E dopo il 1° giugno 2002. A partire da ottobre 2005, il numero di parte 810-2805 è stato utilizzato per le rotelle dei sistemi di filtraggio UFF 50/60. In caso di dubbi, misurare la distanza tra i fori di montaggio della piastra di montaggio della rotella e confrontarla con le illustrazioni riportate di seguito. Il numero di parte 810-0005 (rotella rigida, 2") è stato utilizzato esclusivamente nei sistemi di filtraggio UFF a fondo piatto (24G).



ARTICOLO	N° PARTE	COMPONENTE
1	810-0005	Rotella, rigida 2"
2	810-0006	Rotella, orientabile 2"
3	810-2141	Rotella, orientabile 2"
4	810-2805	Rotella, orientabile 2"
*	803-0002	Polvere, filtro - scatola (100 dosi)
*	803-0209	Spazzola, pulizia
* Non raffigurato		





800-551-8633 318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland Convotherm, Crem, Delfield, Frymaster, Garland, Kolpak, Lincoln, Merco, Merrychef and Multiplex.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.