



baron



FRYER EVO

THE CHOICE FOR FRYING



UNA NUEVO CONCEPCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA

Freír se convierte en una operación sencilla y rápida sin desperdicios

La tecnología de la freidora Evo Fryer Baron te permite freír tus alimentos a la perfección en todo momento, gracias al uso de las recetas (pre-configuradas o configurables por el usuario).

FRYER
EVO

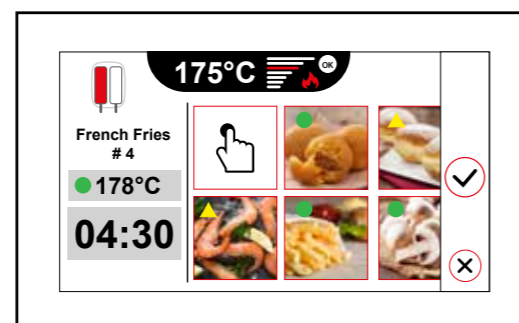
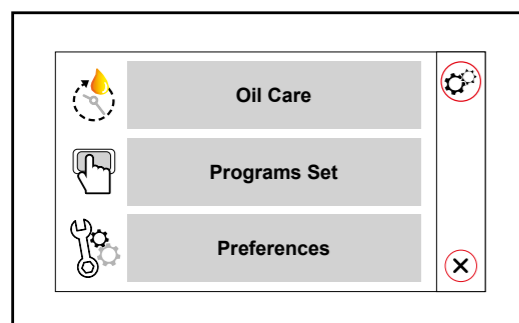
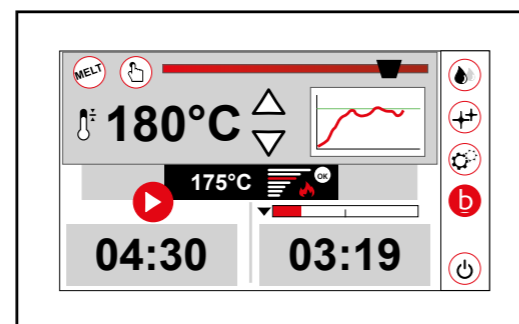
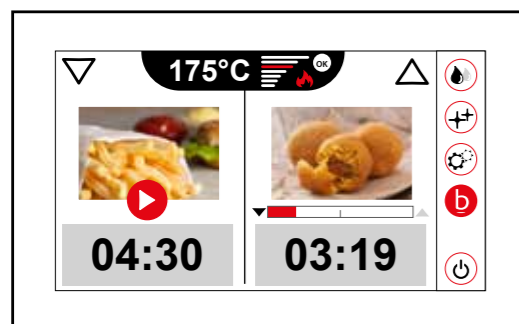
THE CHOICE FOR FRYING



FREÍR DE MANERA PERFECTA

SIEMPRE IMPECABLES GRACIAS A LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

La innovadora pantalla táctil de 7" y la nueva tarjeta electrónica de control hacen que la gestión de: la temperatura de cocción, los programas de fritura, las alarmas HACCP, el ciclo de limpieza de la cuba, el pre-calentamiento/mantenimiento a 100 °C y el diagnóstico del sistema, sean operaciones fáciles e intuitivas que se pueden configurar en cualquier momento.



Menú de configuraciones de la máquina en el que se definen los ajustes básicos de la freidora. Con el programa Oil Care es posible comprobar el estado del aceite calculado en base al tiempo de uso efectivo.

Posibilidad de ajustar las configuraciones básicas y visualizar la evolución de la temperatura en la cuba. Posibilidad de configurar la fase Melting que no solo mantiene la temperatura del aceite, sino que también funde suavemente las grasas para que no se deterioren rápidamente. Esto prolonga la vida de la grasa de freír con los consiguientes beneficios en su negocio.

Posibilidad de elección automática entre una selección de recetas pre-configuradas y probadas que el usuario puede almacenar. Fácil identificación de las recetas gracias a imágenes reales y bien definidas.

Pantalla de menú de funcionamiento con indicación de los tiempos de cocción de la receta seleccionada e indicación de la temperatura en la cuba.



FILTRADO DE ACEITE

FILTRADO AUTOMÁTICO, SOLO 5 MINUTOS PARA UN CICLO DE FILTRADO COMPLETO INCLUSO CON ACEITE CALIENTE

Iniciando el proceso de filtrado desde la pantalla, puede ponerse en marcha mediante una válvula adecuada. El aceite fluye hacia la adecuada cubeta de recogida situada debajo de la máquina, pasando a través de 2 filtros: el primero es un filtro de malla metálica que captura las impurezas más gruesas, seguido de un segundo filtro de tejido de polímero termoplástico, resistente a altas temperaturas y apto para lavavajillas, que devuelve el aceite a su fase inicial.



FRITURA SIEMPRE PERFECTA

Gracias al filtrado automático, la freidora Evo Fryer Baron puede utilizar aceite filtrado con características organolépticas perfectas, garantizando una fritura dorada y crujiente

Ahorro y seguridad, con la comodidad de poder utilizar la función de filtración sin tener que dejar enfriar el aceite, es posible devolver el aceite a un estado óptimo incluso durante el servicio, para volver a estar operativo en solo 5 minutos.

Un aceite filtrado y limpio con regularidad es la clave para alargar la duración, garantizando menores consumos y calidad de las frituras siempre a los máximos niveles.



Mediante una bomba de carga, el aceite se devuelve a la cuba. Este proceso permite mantener el aceite a alta temperatura y ahorrar energía al regresarlo a la temperatura de funcionamiento. Alarga la vida del aceite, manteniéndolo limpio y libre de impurezas, optimiza consumos y tiempo.

PROCESO DE CARGA/DESCARGA

MENOS ESFUERZO, MÁS LIMPIEZA, TRABAJO MÁS FÁCIL

El proceso de carga/descarga del aceite es más sencillo que con los equipos antiguos. Por fin, el operador puede trabajar con seguridad, sin tener que manipular cargas pesadas, para cumplir la normativa y proteger su salud física. Mediante el tubo de conexión adecuado, será posible utilizar la bomba mecánica de la freidora Evo Fryer Baron para desechar el aceite usado directamente en un recipiente externo y, a continuación, cargar aceite nuevo de una fuente externa a través de la misma bomba, que funcionará en sentido inverso.



LIMPIEZA GUIADA DE LA CUBA

LIMPIEZA MÁS SEGURA Y FÁCIL

Al final del día llega el momento de la limpieza. Evo Fryer Baron pone a disposición ofrece un programa adecuado que guía al usuario paso a paso por el proceso de limpieza. La temperatura se configura para calentar el agua de la cuba a la temperatura adecuada para eliminar los residuos grasientos. Al final del ciclo de limpieza, es posible descargar los residuos en un recipiente externo a través del tubo de descarga suministrado de serie.

MONITOREA EL FUNCIONAMIENTO, CONTROLA LOS TIEMPOS DE TRABAJO, MODIFICA Y CONFIGURA RECETAS.

Ahora EVO Fryer es aún más eficiente gracias a la posibilidad de conexión a Baron Cloud y monitoreo en Baron Control, la plataforma diseñada para optimizar cada cocina profesional. Comprueba el funcionamiento, las horas de máxima carga del día para planificar mejor el trabajo de tu cocina. En cualquier momento, desde cualquier lugar.



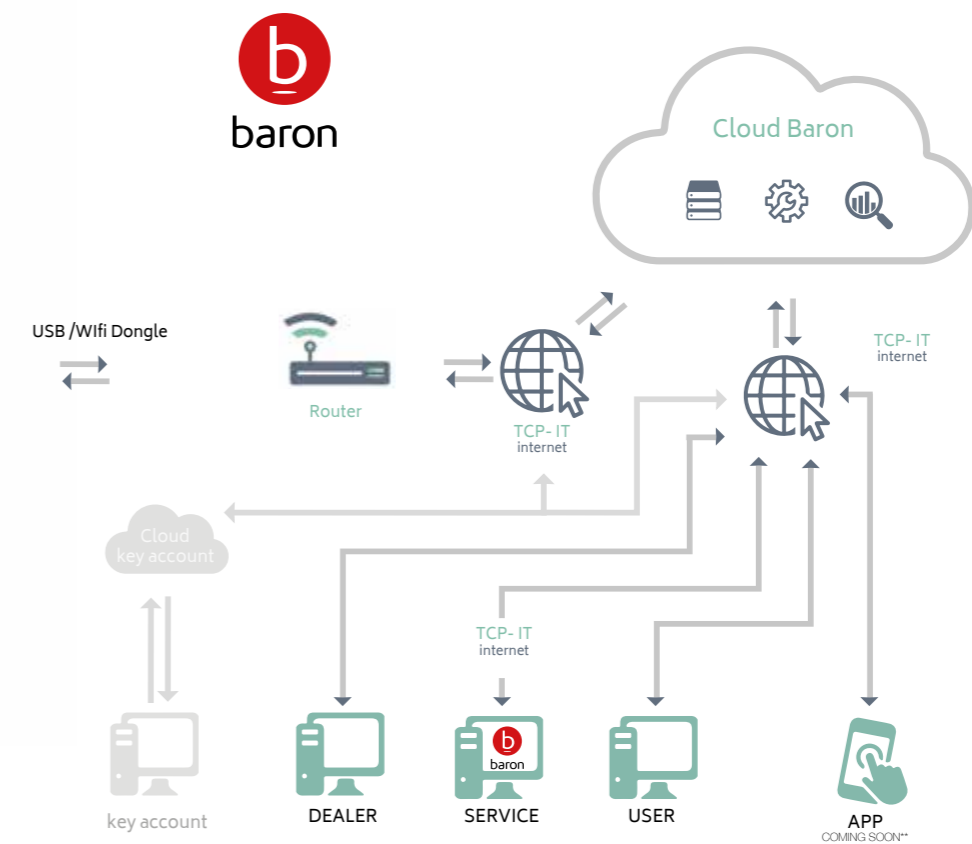
BARON CLOUD

UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE LAS COCINAS

En cualquier momento del día, se tiene la posibilidad de monitorear el funcionamiento del equipo en Tiempo Real a distancia cómodamente desde el ordenador, tableta o smartphone, directamente desde en navegador.

Al monitorear el funcionamiento y el uso de los equipos, será posible evaluar la eficiencia de la organización en la cocina y, en consecuencia será más fácil corregir las ineficiencias y optimizar las ganancias.

Todos los datos recogidos por BaronCloud son puestos a disposición y están visibles en el portal BaronControl, el sistema que te permitirá girar el manejo de tu negocio.





Gestión de los dispositivos



Tiempo real



Notificaciones



Asistencia



Dashboard Big-Data

GESTIÓN DE LOS DISPOSITIVOS

Los clientes/usuarios pueden monitorear a distancia el estado de sus equipos y modificar los parámetros de funcionamiento. También será fácil introducir nuevas recetas y modificar las existentes desde el portal en línea.

TIEMPO REAL

Comprueba en tiempo real el estado de funcionamiento de la máquina, y de los parámetros técnicos "punto de datos" de funcionamiento, así será posible visualizar gráficamente el periodo de actividad y trabajo.

NOTIFICACIONES

En caso de malos funcionamientos o cambios de estado útiles para la gestión, la máquina enviará a los usuarios mensajes de advertencia o alerta, así como solicitudes de intervención si están pre-configuradas.

ASISTENCIA

Ahora la asistencia puede ser preventiva, con apoyo especializado.

Todos los técnicos podrán intervenir mejor gracias al apoyo directo del fabricante.

DASHBOARD BIG-DATA

El almacenamiento de todos los datos de funcionamiento, facilita la elaboración de análisis constructivos para el ahorro de energía y la calidad de los alimentos, y además se podrá auto-certificar el proceso de transformación de los alimentos, por ejemplo, adjuntando el HACCP.

MANEJA TU COCINA Y NO PIENSES MÁS

BARONCLOUD



Características generales

Freidora con control electrónico y alta productividad. Superficie realizada en acero inox AISI304 espesor 20/10.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión de espuma.

Cuba de cocción impresa con perfil interno radiado Equipada con un gran depósito frontal para la expansión del aceite y las espumas.

Grado de protección frente al agua IPX5.

Amplia zona fría de recogida de residuos de cocción que garantiza la integridad del aceite utilizado durante más tiempo.

Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

Calefacción con modulación de potencia (entrega de potencia variable en función de la temperatura y planificaciones). Esta tecnología especial permite aumentar la eficiencia y optimizar el consumo al mismo tiempo.

Versión a GAS

Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con llama optimizada, situados fuera de la cuba.

Encendido automático de los quemadores principales mediante controlador electrónico de llama, sin quemador piloto.

Versión Eléctrica

Calentamiento mediante una resistencia blindada de acero inoxidable AISI 304, colocada en el interior de la cuba y giratoria más de 90°, para facilitar la limpieza de la misma.

Nueva geometría de la resistencia, que optimiza el calentamiento del aceite y permite aumentar la potencia y el rendimiento.

Panel de control

Pantalla táctil (TPC) de 7" de alta resolución con tarjeta electrónica de control para la gestión de la temperatura de cocción de 0 a 185°C con una precisión de ± 1°C de los programas de fritura, alarmas HACCP, ciclo de limpieza de la cuba, precalentamiento y función de mantenimiento a 100 °C. Control de la temperatura disponible con fase Melting hasta a una temperatura de 100 °C.

Posibilidad de gestionar hasta 30 programas de fritura: ajuste de tiempos, temperaturas, planificaciones de mantenimiento, imágenes representativas.

Fácil recuperación de recetas mediante menús de imágenes.

Las recetas pueden cargarse a través de una memoria USB para que los parámetros puedan compartirse en varias freidoras, lo que facilita la consecución de un estándar de fritura incluso en diferentes ambientes.

Un software adecuado reconoce los programas de fritura que se pueden realizar contemporáneamente por sus características y, al mismo tiempo, indica los programas que no se pueden utilizar contemporáneamente.

Software de control de la utilización del aceite (OLC)

Elevadores de cestas (abm)

Par de elevadores de cestas accionables individualmente para manejar 2 freidoras con planificaciones diferentes al mismo tiempo.

El sistema de elevación de la cesta proporciona una elevación de 120 mm.

Filtrado automático del aceite

El vaciado del cuba es posible directamente en una cubeta colectora de aceite situada en la parte inferior del compartimento o en un cuba externa mediante una extensión de descarga adecuada.

El filtrado del aceite (OCF) está garantizado por un primer filtro mecánico de acero inoxidable AISI304 con orificios de Ø1 mm y por segundo filtro mecánico de tecnopolímero lavable y resistente a altas temperaturas.

El vaciado de la cuba puede realizarse con el aceite caliente (HOCP).

El aceite se bombea de nuevo a la cuba mediante una bomba de engranajes a través del orificio de vaciado de la cuba, recogiendo el aceite directamente de la cubeta inferior o desde un recipiente externo mediante el kit suministrado.

La bomba tiene una potencia de 120 W y se alimenta con una fuente de alimentación conmutada autoprotégida (OPF).

Suministro

1 red filtrante de acero cromado para apoyar las cestas de cocción.

2 cestas de cocción de acero cromado con asa frontal.

1 tapa para la cuba.

1 prolongación para la descarga frontal de la cuba

VERSIÓN ELÉCTRICA

Capacidad de la cuba 22L

potencia eléctrica 22kw

tensión eléctrica Ac400V - 50/60Hz



Q90FREV/E422
CR1209909



Q90FREV/E422F
CR1209919



Q90FREV/E422A
CR1209929



Q90FREV/E422FA
CR1209939

VERSIÓN A GAS

Capacidad de la cuba 23L

Potenza gas 25kw

tensión eléctrica Ac 220V- 50Hz



Q90FREV/G423
CR1209949



Q90FREV/G423F
CR1209959



Q90FREV/G423A
CR1209969



Q90FREV/G423FA
CR1209979

- Filtrado automático del aceite
- Elevación automática de cestas



BARON Ali Group S.r.l.
Via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italy
Tel. +39 0437 855411
Fax +39 0437 855444
e-mail: info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com



azienda
associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001:2015

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

