

Cuisson modulaire Friteuse 12L, exécution top, électrique, 700XP

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	



371079 (E7FRED1E00)

Friteuse électrique 1 cuve de 12 L, résistances internes, 1 panier en dotation

371142 (E7FRED1E0N)

Friteuse, électrique, 1 cuve de 12 litres, 1 panier, exécution top

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet placé à l'avant de la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection contre les projections d'eau IPX4.
- Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

APPROBATION:





Accessoires inclus

• 1 X Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629

Accessoires	$en \circ$	ntion
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	CIIC	

Accessoires en option		
• Kit de jonction	PNC 206086	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 800 mm</li> </ul>	PNC 206137	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1000 mm</li> </ul>	PNC 206138	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1200 mm</li> </ul>	PNC 206139	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1400 mm</li> </ul>	PNC 206140	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1600 mm</li> </ul>	PNC 206141	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 400 mm</li> </ul>	PNC 206154	
<ul> <li>Mître pour élément 400mm</li> </ul>	PNC 206303	
<ul> <li>Main courante latérale droite ou gauche</li> </ul>	PNC 206307	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206308	
<ul> <li>2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm (pour 371142)</li> </ul>	PNC 206351	
<ul> <li>Filet grille cheminée, 400mm-700/900</li> </ul>	PNC 206400	
<ul> <li>2 caches latéraux pour élément neutre top</li> </ul>	PNC 216277	
• Grand panier pour friteuses 12 L	PNC 921629	
<ul> <li>Additif eau anti-corrosion (pour 371079)</li> </ul>	PNC 927222	
• 2 demi-paniers pour friteuses 12 L	PNC 960638	





## Cuisson modulaire Friteuse 12L, exécution top, électrique, 700XP

# Avant 400 ΕI 50 Côté 785 730 ΕI mh D $\Box$ 32 $\Box$ 102 Connexion électrique Vis équipotentiel Dessus $\mathsf{D}$ ******* 200

### Électrique

Voltage:

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371079 (E7FRED1E00)

**371142 (E7FREDIEON)** 230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts: 8.7 kW

#### Informations générales

Largeur cuve utile :240 mmHauteur cuve utile :235 mmProfondeur cuve utile :420 mm

Capacité de cuve : 10 lt MIN; 12 lt MAX
Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net: 25 kg

Poids brut :

**371079 (E7FREDIE00)** 30 kg **371142 (E7FREDIE0N)** ISO 9001 kg

Hauteur brute :

 371079 (E7FRED1E00)
 530 mm

 371142 (E7FRED1E0N)
 540 mm

 Largeur brute :
 460 mm

 Profondeur brute :
 820 mm

 Volume brut :
 0.2 m³

Groupe de certification:

**371079 (E7FRED1E00)** EF17112 **371142 (E7FRED1E0N)** N7FE2

