

# 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

| <b>A</b> |      | •    |    |        |   |
|----------|------|------|----|--------|---|
| ACC      | essc | ires | en | option | ٦ |

| , recessor es en epaen   |            |  |
|--|------------|--|
| Kit de jonction  | PNC 206086 |  |
| <ul> <li>Support pour système "pont" de<br/>800 mm</li> </ul>  | PNC 206137 |  |
| <ul> <li>Support pour système "pont" de<br/>1000 mm</li> </ul>   | PNC 206138 |  |
| <ul> <li>Support pour système "pont" de<br/>1200 mm</li> </ul>   | PNC 206139 |  |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm   | PNC 206140 |  |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm   | PNC 206141 |  |
| • Support pour système "pont" de 400 mm  | 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<br/>réfrigéré POSITIF, profondeur 100<br/>mm (pour 371142)</li> </ul> | PNC 206351 |  |
| • Filet grille cheminée,<br>400mm-700/900  | PNC 206400 |  |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top  | 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 D **\*\*\*** 200

C E IEC TECEE

### Électrique

Voltage:

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

371079 (E7FRED1E00)

371142 (E7FRED1E0N) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts: 8.7 kW

#### Informations générales

Largeur cuve utile : 240 mm Hauteur cuve utile : 235 mm Profondeur cuve utile : 420 mm

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

Poids net: 25 kg

Poids brut :

371079 (E7FRED1E00) 30 kg 371142 (E7FRED1E0N) ISO 9001 kg

Hauteur brute:

371079 (E7FRED1E00) 530 mm 371142 (E7FRED1E0N) 540 mm Largeur brute : 460 mm Profondeur brute : 820 mm 0.2 m<sup>3</sup> Volume brut :

Groupe de certification:

371079 (E7FRED1E00) EFI7112 371142 (E7FRED1E0N) N7FE2

