



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:



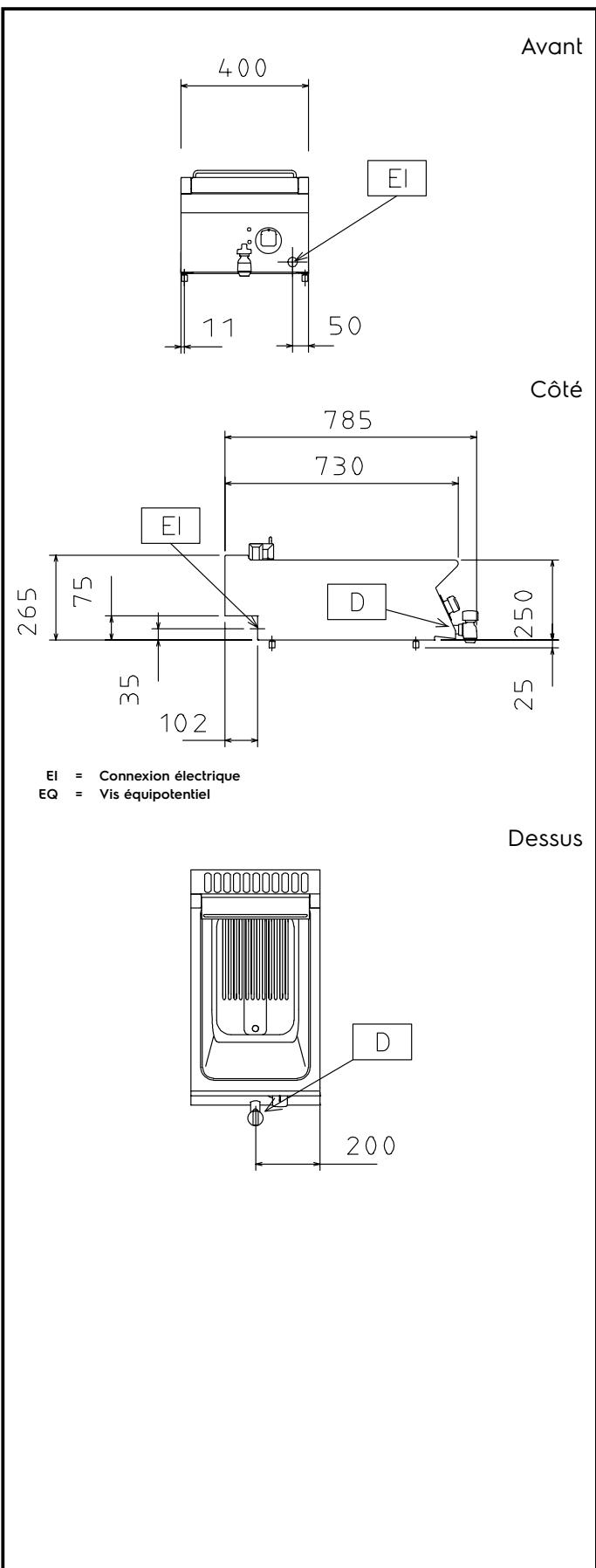
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Accessoires inclus

- 1 X Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629

Accessoires en option

• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm (pour 371142)	PNC 206351	<input type="checkbox"/>
• Filet grille cheminée, 400mm-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 caches latéraux pour élément neutre top	PNC 216277	<input type="checkbox"/>
• Grand panier pour friteuses 12 L	PNC 921629	<input type="checkbox"/>
• Additif eau anti-corrosion (pour 371079)	PNC 927222	<input type="checkbox"/>
• 2 demi-paniers pour friteuses 12 L	PNC 960638	<input type="checkbox"/>


Électrique
Voltage :
371079 (E7FRED1E00)

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

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 lt MIN; 12 lt MAX

Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net : 25 kg

Poids brut : 30 kg

371079 (E7FRED1E00)

ISO 9001 kg

Hauteur brute : 530 mm

371079 (E7FRED1E00)

540 mm

Largeur brute : 460 mm

371079 (E7FRED1E00)

820 mm

Volume brut : 0.2 m³
Groupe de certification:
371079 (E7FRED1E00)

EFI7112

371142 (E7FRED1E0N)

N7FE2