



Cuisson modulaire Friteuse 2x12L, exécution top, électrique, 700XP



371080 (E7FREH2E00)

Friteuse électrique 2 cuves de 12 L, résistances internes, 2 paniers en dotation

371143 (E7FREH2E0N)

Friteuse, électrique, 2 cuves de 12 litres, 2 paniers, exécution top

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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 des cuves.
- 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

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 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.

APPROBATION:



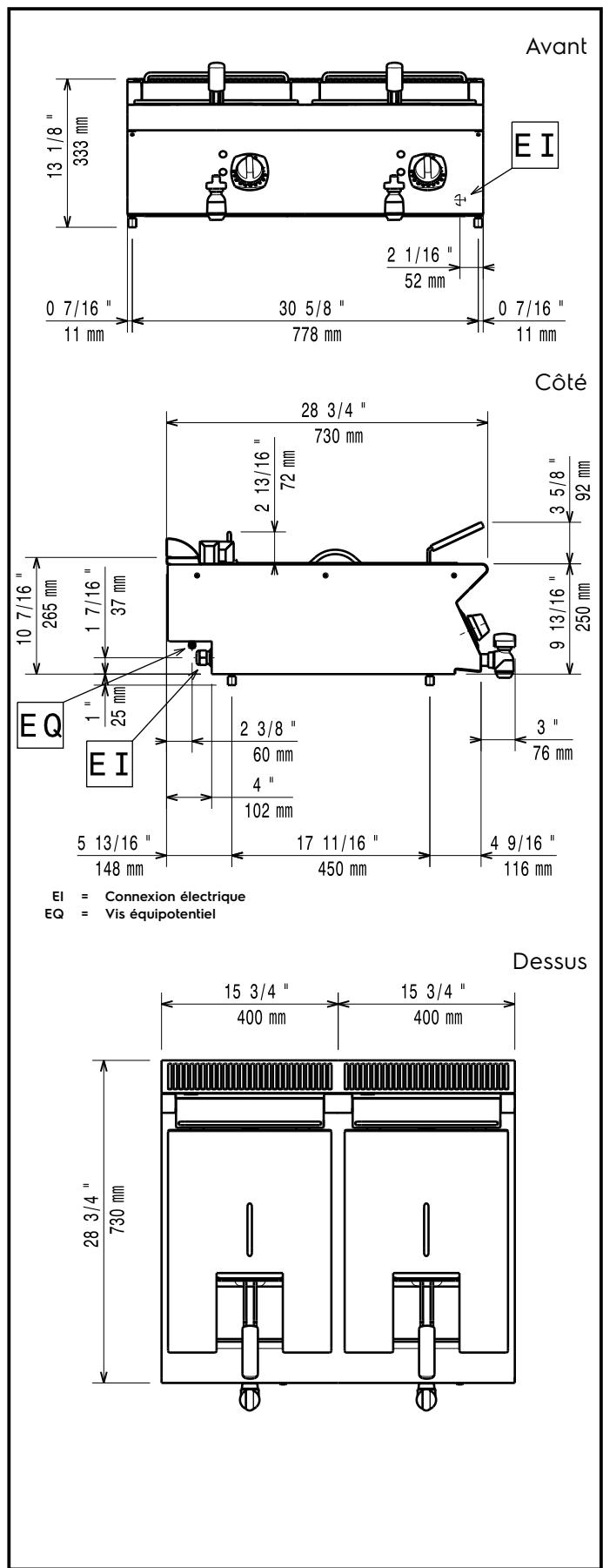
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Accessoires inclus

- 2 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"/> |
| • Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module (pour 371143) | PNC 206244 | <input type="checkbox"/> |
| • Couple de glissières pour soubassement de 400 mm, 4 niveaux GN1/1 (pour 371080) | PNC 206257 | <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | <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"/> |
| • 2 demi-paniers pour friteuses 12 L | PNC 960638 | <input type="checkbox"/> |


Électrique
Voltage :
371080 (E7FREH2E00)
380-400 V/3N ph/50/60 Hz
371143 (E7FREH2E0N)
230 V/3 ph/50/60 Hz
Total Watts :
17.4 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 : 45 kg

Poids brut : 51 kg

371080 (E7FREH2E00)
52 kg
Hauteur brute : 520 mm

371080 (E7FREH2E00)
540 mm
Largeur brute : 820 mm

371080 (E7FREH2E00)
860 mm
Profondeur brute : 860 mm

371080 (E7FREH2E00)
0.37 m³
371143 (E7FREH2E0N)
0.38 m³
Groupe de certification:
371080 (E7FREH2E00)
EFI7212
371143 (E7FREH2E0N)
N7FE2