

Cuisson modulaire Friteuse 15L, électrique, 1 panier

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391087 (E9FRED1GF0)

Friteuse électrique 15 L
résistance externe, 1 panier

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Les éléments chauffants à infrarouge sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V". Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 105° à 185°C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous les cuves. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

1 panier de friture de 15 l et 1 porte latérale droite pour base fournis.

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Éléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur pour simplifier le nettoyage de la cuve interne.
- 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 dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Fourni en série avec 1 panier et 1 porte latérale droite.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable



- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

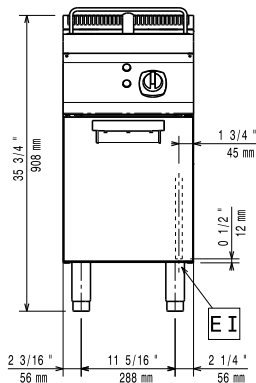
Accessoires inclus

- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 1 X Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921691

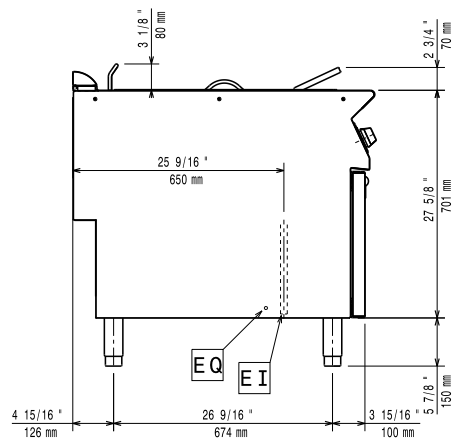
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm PNC 206157
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301
- Mître pour élément 400mm PNC 206303
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE PNC 206309
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921691
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921692
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695
- Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696

Avant

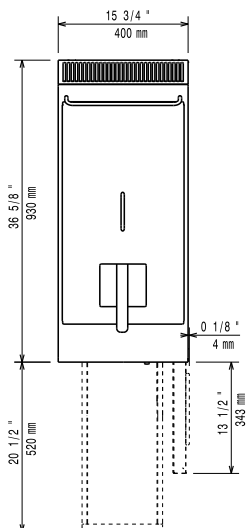


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotential

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	10 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	50 kg
Poids brut :	59 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.51 m ³
Groupe de certification:	EFE91M15

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.