

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE PROGRAMMABLE 1 CUVE DE 15 L AVEC RELEVAGE AUTO

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


371083 (E7FRED1GFP)

 FRITEUSE ELEC
 PROGRAMMABLE RELEV
 AUTOMAT

Description courte

Repère No.

Peut être installé sur des pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Haute efficacité des éléments de chauffage infrarouge (10 kW) fixés à l'extérieur de la cuve (Embouti en forme de V). L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient. Panneau de commande programmable électronique. Relevage automatique du panier. Panneaux extérieur en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Pièce emboutie de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable épais. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait de jonction entre les unités.

Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds en inox, réglables en hauteur.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Panneau de commande électronique permettant de mémoriser 5 programmes standard (conformes aux exigences HACCP) avec 5 températures et 2 durées de sortie du panier par programme.
- Système de relevage automatique du panier : 2 dispositifs de relevage contrôlés indépendamment
- Les éléments de chauffage à infrarouge et rendement élevé sont fixés à l'extérieur de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Système de commande électronique intelligent intégré pour surveiller la température pendant la cuisson afin de garantir la sécurité du processus.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage externe (non inclus).

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.

Développement durable



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

Accessoires inclus

- | | |
|--|------------|
| • 1 X 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 |
| • 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L | PNC 921692 |

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 800 mm | PNC 206137 ☐ |

APPROBATION: _____

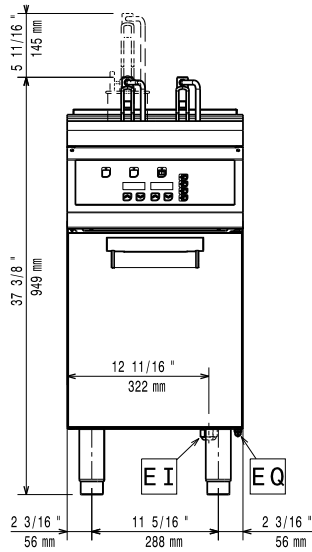
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ☐
- Panier complet avec support pour friteuse à relevage automatique programmable PNC 206196 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249 ☐
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 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 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ☐
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000 ☐
- Grand panier pour friteuses 14L et 15L PNC 921691 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L PNC 921692 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ☐
- Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐



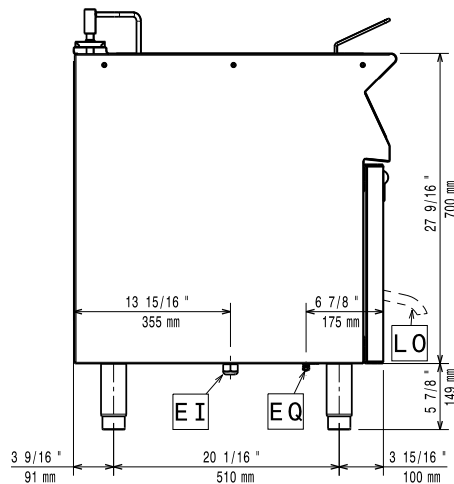
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE PROGRAMMABLE 1 CUVE DE 15 L AVEC RELEVAGE AUTO

Avant

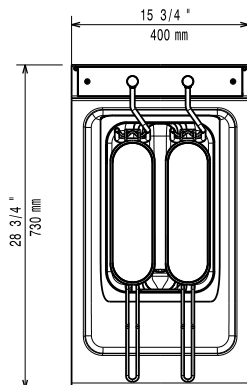


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

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

Voltage :

Total Watts :

10 kW

Informations générales

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.

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 :

59 kg

Poids brut :

68 kg

Hauteur brute :

1140 mm

Largeur brute :

480 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.45 m³

Groupe de certification:

EFE71E15



Cuisson modulaire
FRITEUSE ELECTRIQUE PROGRAMMABLE 1 CUVE DE 15 L AVEC
RELEVAGE AUTO
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.13