

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 15 L MONOBLOC 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371081 (E7FRED1GF0)

FRITEUSE ELEC. 15L 400 MM

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Les éléments chauffants à infrarouge haut rendement (10kW) sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V" pour augmenter la durée de vie de l'huile ainsi que le rendement et faciliter le nettoyage. Température contrôlée par thermostat (105°C à 185°C). Thermostat de sécurité anti-surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet dans un collecteur situé sous la cuve. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fourni avec 1 panier de friture et une porte droite pour base ouverte.

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.
- 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.
- 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.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

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 Grand panier pour friteuses PNC 921691 14L et 15L

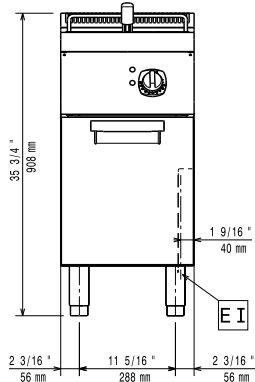
Accessoires en option

- 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 ☐
- 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 ☐

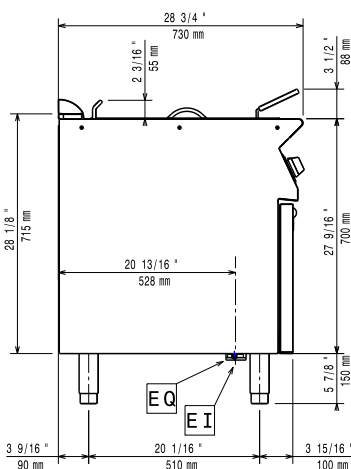
APPROBATION: _____

- 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 ☐
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265 ☐
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301 ☐
- Mître pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- 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 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐

Avant

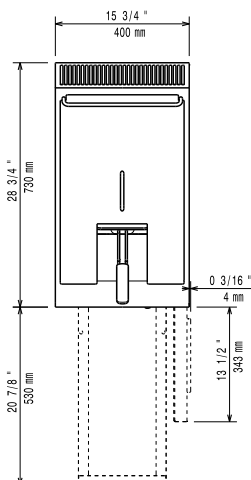


Côté



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 :

52 kg

Hauteur brute :

1120 mm

Largeur brute :

480 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.44 m³

Groupe de certification:

EFE71M15