

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES DE 12L TOP 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371080 (E7FREH2E00) FRITEUSE TOP ELEC. 2X12L
800 MM

371143 (E7FREH2E0N) FRITEUSE TOP ELEC. 2X12L
800 MM-230V

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 résistances blindées à haut rendement (17,4kW) sont placées à l'intérieur de la cuve. Température contrôlée par thermostat (105°C à 185°C). Thermostat de sécurité anti-surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé en façade. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

Fourni avec 2 paniers de friture.

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.

Accessoires inclus

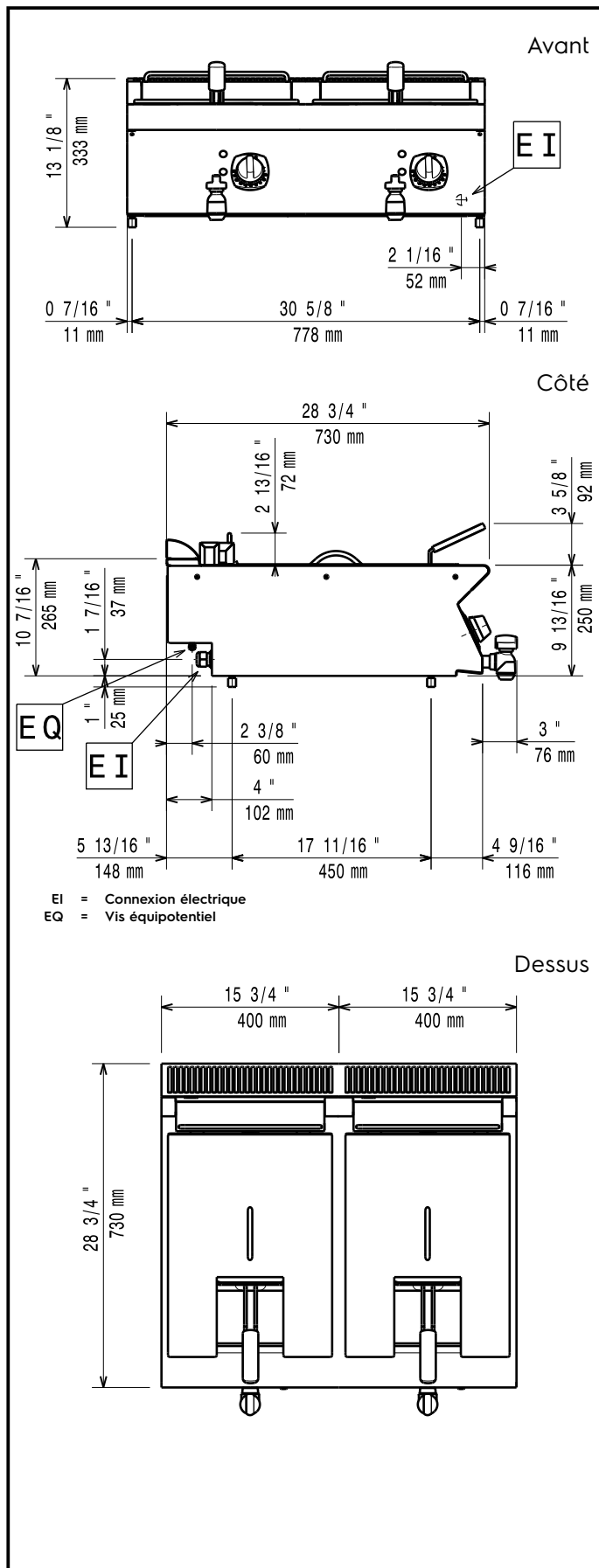
- 2 X Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137 ☐
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138 ☐
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139 ☐
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140 ☐
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐
- Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module (pour 371143) PNC 206244 ☐

APPROBATION: _____

- Couple de glissières pour soubassement de 400 mm, 4 niveaux GN1/1 (pour 371080) PNC 206257 ☐
- Mître pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐
- Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 12 L PNC 960638 ☐



Électrique

Voltage :

371080 (E7FREH2E00)

371143 (E7FREH2E0N)

Total Watts :

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

230 V/3 ph/50/60 Hz

17.4 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 :

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 :

371080 (E7FREH2E00)

371143 (E7FREH2E0N)

51 kg

52 kg

Hauteur brute :

371080 (E7FREH2E00)

371143 (E7FREH2E0N)

520 mm

540 mm

Largeur brute :

820 mm

Profondeur brute :

860 mm

Volume brut :

371080 (E7FREH2E00)

371143 (E7FREH2E0N)

0.37 m³

0.38 m³

Groupe de certification:

371080 (E7FREH2E00)

371143 (E7FREH2E0N)

EF17212

N7FE2