

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 5 L TOP 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


371074 (E7FRED2A00)

 FRITEUSE TOP ELEC. 2X5L
400 MM

371139 (E7FRED2A0N)

 FRITEUSE TOP ELEC. 2X5L
400 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 (9kW) sont placées à l'intérieur des cuves. 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 4 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 armés 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

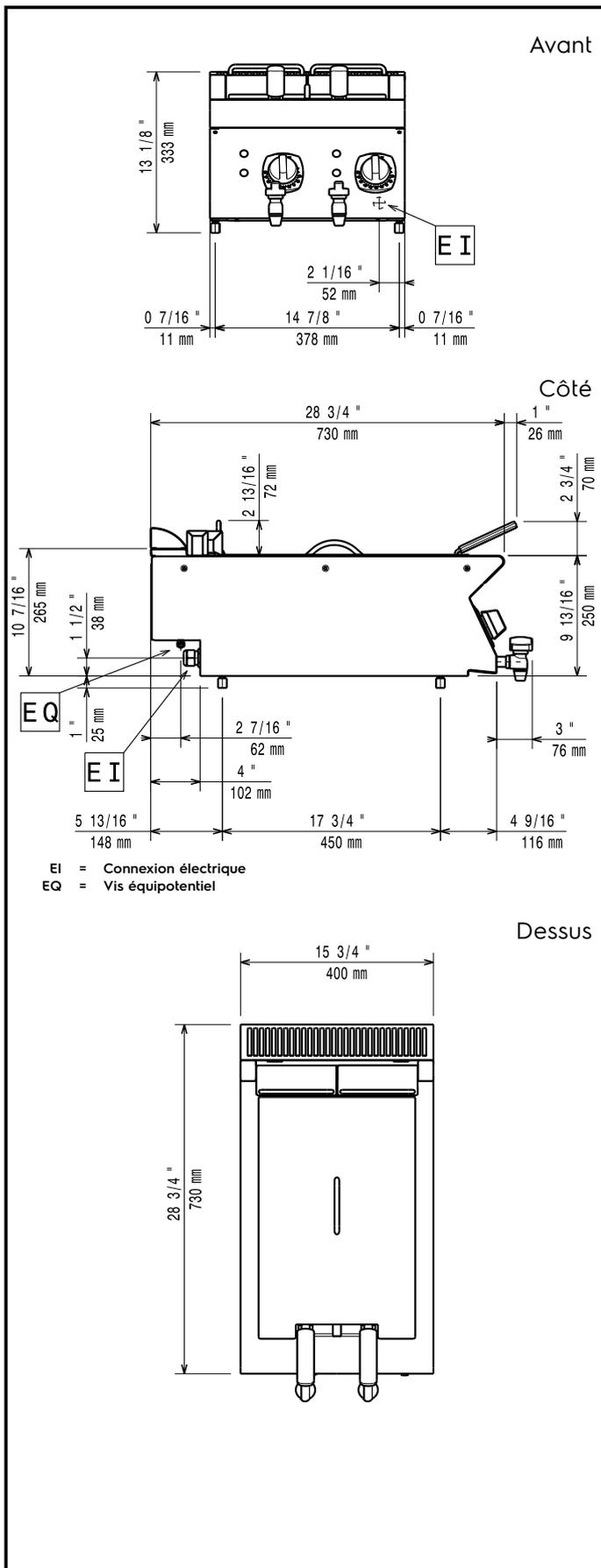
- 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 12 L PNC 960638

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
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307

APPROBATION: _____

- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- FILET GRILLE CHEMINEE,
400MM-700/900 PNC 206400
- 2 caches latéraux pour élément
neutre top PNC 216277
- Chariot à cuve relevable et
extractible (pour 371139) PNC 922403



Électrique

Voltage :

371074 (E7FRED2A00)

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

371139 (E7FRED2A0N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

9 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 :

110 mm

Hauteur cuve utile :

235 mm

Profondeur cuve utile :

420 mm

Capacité de cuve :

4 lt MIN; 5 lt MAX

Plage de réglage :

105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net :

20 kg

Poids brut :

371074 (E7FRED2A00)

34 kg

371139 (E7FRED2A0N)

33.9 kg

Hauteur brute :

371074 (E7FRED2A00)

530 mm

371139 (E7FRED2A0N)

540 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.2 m³

Groupe de certification:

371074 (E7FRED2A00)

EF17205

371139 (E7FRED2A0N)

N7FE2