

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES DE 7 L TOP 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371076 (E7FREH2B00)

FRITEUSE TOP ELEC. 2X7L
800 MM

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Les éléments chauffants à infrarouge haut rendement (10,8kW) sont placés à l'extérieur des cuves 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 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.
- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Les éléments de chauffage à infrarouge et rendement élevé sont fixés à l'extérieur des cuves.
- 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
- 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.

Développement durable



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

Accessoires inclus

- 2 X Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608

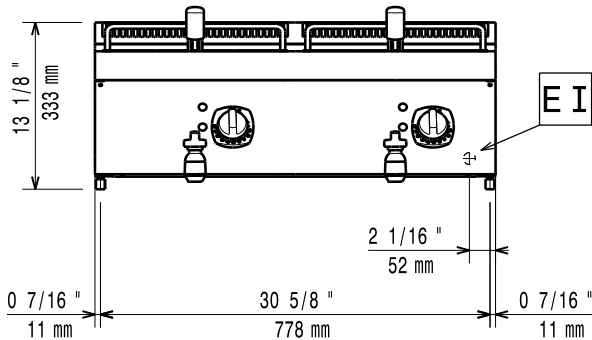
Accessoires en option

- 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 ☐

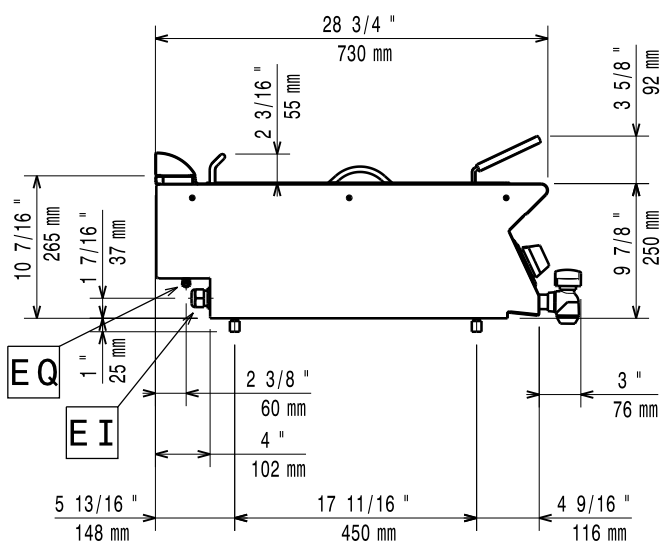
APPROBATION: _____

- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐
- Mître pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Kit 2 tiroirs H100 pour soubassement ouvert PNC 206318 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐
- Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608 ☐

Avant

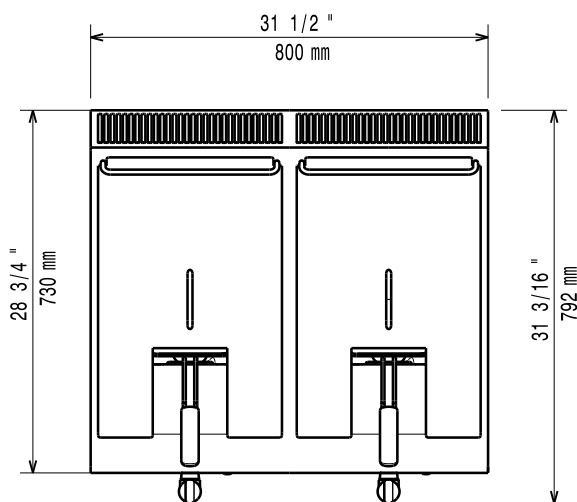


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Total Watts : 10.8 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 : 380 mm
 Capacité de cuve : 5.5 lt MIN; 7 lt MAX
 Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX
 Poids net : 40.5 kg
 Poids brut : 50 kg
 Hauteur brute : 520 mm
 Largeur brute : 820 mm
 Profondeur brute : 860 mm
 Volume brut : 0.37 m³
 Groupe de certification: EFE72M07