



Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES DE 15L MONOBLOC 700 XP



371082 (E7FREH2GF0)

FRITEUSE ELEC. 2X15L 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 (20kW) 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 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 2 paniers de friture et une porte droite et une porte gauche pour base ouverte.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds en inox, réglables en hauteur.
- 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 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

- 2 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 2 X Grand panier pour friteuse PNC 921691 OptiOil 10l et 14/15l

Accessoires en option

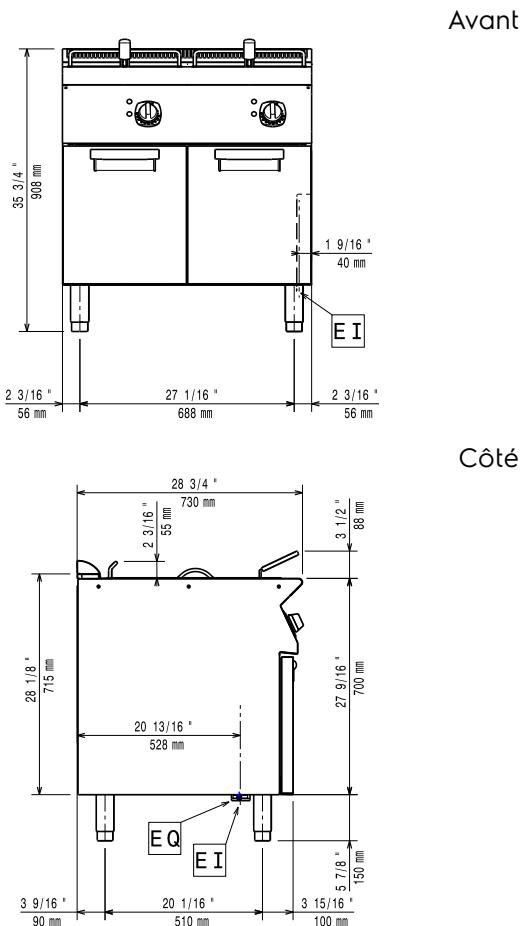
- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) | PNC 206136 <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 <input type="checkbox"/> |

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonnable de 100 mm	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Filtre à sédiments pour friteuses 15 L	PNC 206235	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206249	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonnable	PNC 206265	<input type="checkbox"/>
• Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L	PNC 206301	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l	PNC 921691	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l	PNC 921692	<input type="checkbox"/>
• Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L	PNC 921693	<input type="checkbox"/>
• Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L	PNC 921695	<input type="checkbox"/>
• Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés)	PNC 921696	<input type="checkbox"/>



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentielle

Avant
Côté
Dessus
Électrique

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

Voltage :

20 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 :	81 kg
Poids brut :	89 kg
Hauteur brute :	1130 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.8 m ³
Groupe de certification:	EEFE72M15