

Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L ELEC 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391087 (E9FRED1GF0)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 15 L,
1 PANIER

Description courte

Repère No. _____

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Les éléments chauffants à infrarouge sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V". Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 105° à 185°C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous les cuves. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

1 panier de friture de 15 l et 1 porte latérale droite pour base fournis.

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Éléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur pour simplifier le nettoyage de la cuve interne.
- 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.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Fourni en série avec 1 panier et 1 porte latérale droite.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

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

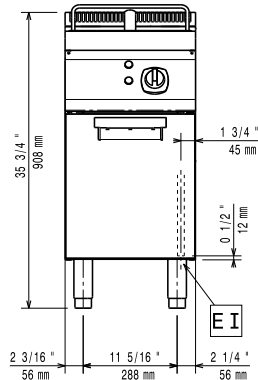
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement PNC 206136 ☐ pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)

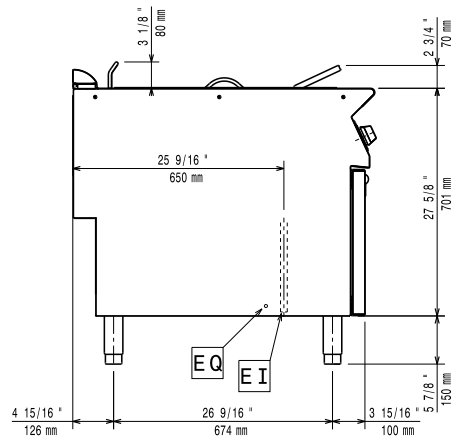
APPROBATION: _____

• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	☐	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	☐	• Grand panier pour friteuses 14L et 15L	PNC 921691	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	☐	• 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L	PNC 921692	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐	• Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L	PNC 921693	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐	• Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L	PNC 921695	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐	• Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés)	PNC 921696	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	☐			
• 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	☐			
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	☐			
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	☐			
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	☐			
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	☐			
• Filtre à sédiments pour friteuses 15 L	PNC 206235	☐			
• Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L	PNC 206301	☐			
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	☐			
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	☐			
• 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	☐			

Avant

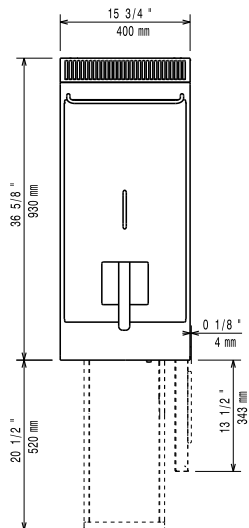


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Total Watts : 10 kW

Informations générales

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 : 50 kg
 Poids brut : 60 kg
 Hauteur brute : 1080 mm
 Largeur brute : 460 mm
 Profondeur brute : 1020 mm
 Volume brut : 0.51 m³
 Groupe de certification: EFE91M15

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.