

Cuisson modulaire FRITEUSE 2 CUVES 15 L 2 PANIERS 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391088 (E9FREH2GF0)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2X15
L, 2 PANIERS

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.

2 paniers de friture de 15 l et 1 porte droite et 1 porte gauche pour base fournis.

Caractéristiques principales

- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Intérieur des cuves avec angles soudés au laser sans joints pour faciliter le nettoyage.
- 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 2 paniers, 1 porte latérale droite et 1 porte latérale gauche pour l'armoire.
- 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.
- 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

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

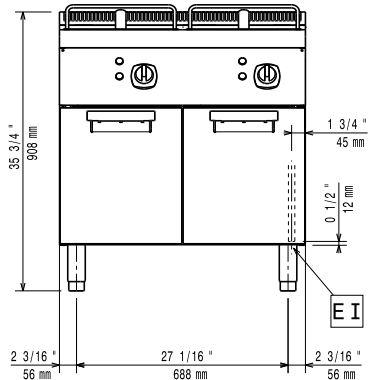
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes PNC 206135 ☐ avec frein. À installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues

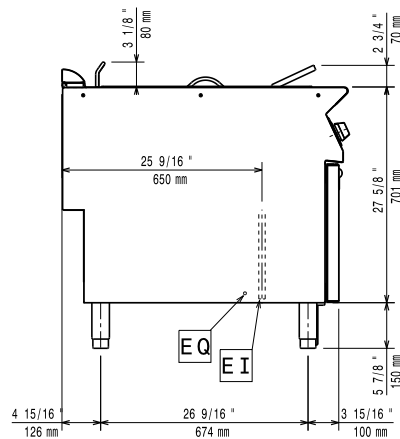
APPROBATION: _____

• 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	☐	• 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 800 mm	PNC 206148	☐	• Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L	PNC 921695	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐	• Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés)	PNC 921696	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐			
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐			
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	☐			
• 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 800mm	PNC 206304	☐			
• 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 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 800 mm	PNC 206374	☐			
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	☐			
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	☐			
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	☐			
• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	☐			
• Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l	PNC 921691	☐			
• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l	PNC 921692	☐			

Avant

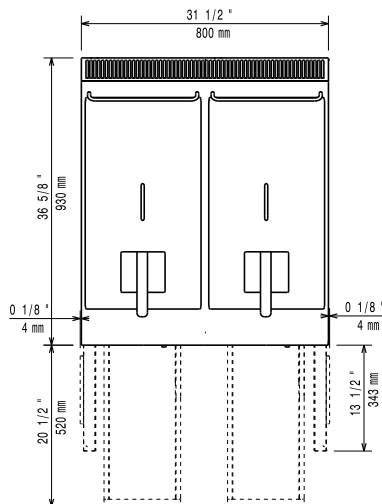


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotiel

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	20 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 :	86 kg
Poids brut :	99 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	880 mm
Volume brut :	0.97 m ³
Groupe de certification:	EFE92M15

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.