ZANUSSI PROFESSIONAL

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse él. top 7L 400mm

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

372075 (Z7FRED1B00) Friteuse électrique 1 cuve de 7 L, résistances externes, 1 panier en dotation

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 (5,4kW) sont placés à l'extérieur de la cuve 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. Fournie avec 1 panier de friture .

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Les éléments de chauffage (5,4 kW) à infrarouge et rendement élevé sont fixés à l'extérieur de la cuve.
- 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 de 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.
- 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

- 1 X Panier pour friteuses 7 L PNC 921608

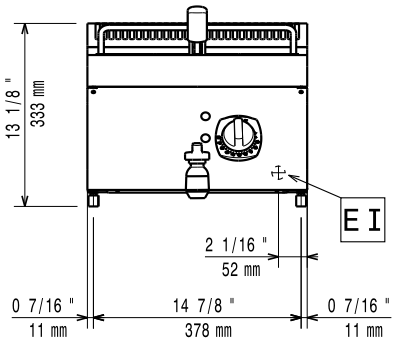
Accessoires en option

- 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 ❑
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ❑
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154 ❑
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ❑
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ❑
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185 ❑
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ❑
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ❑
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ❑
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ❑
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ❑
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320 ❑
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ❑
- Panier pour friteuses 7 L PNC 921608 ❑

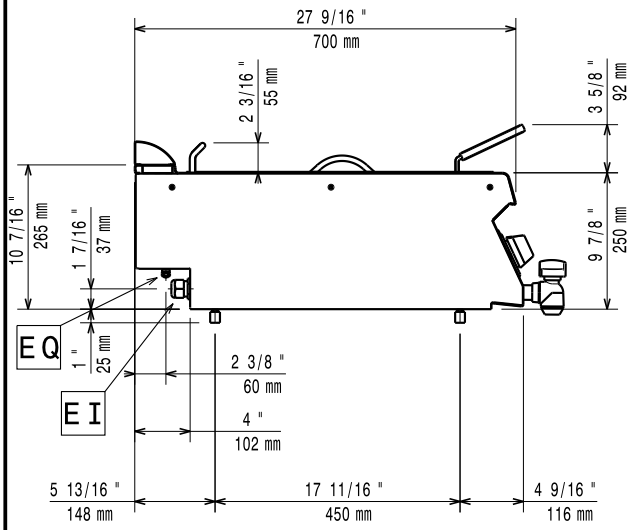
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
EVO700 Friteuse él. top 7L 400mm

Avant

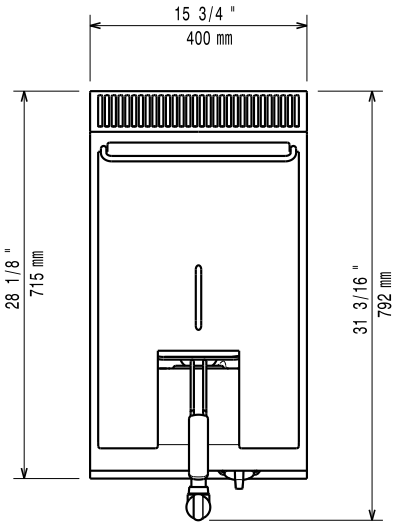


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	5.4 kW

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

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 :	30 kg
Poids brut :	29 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m³
Groupe de certification:	EFE71M07

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.