

## Cuisson modulaire EVO700 Friteuse él. top 2x12 L 800mm

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



372080 (Z7FREH2E00)

Friteuse électrique 2 cuves de  
12 L, résistances internes, 2  
paniers en dotation

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Les résistances blindées à haut rendement (17,4kW) sont placées à l'intérieur de la cuves. 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.
- 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
- Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- 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.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

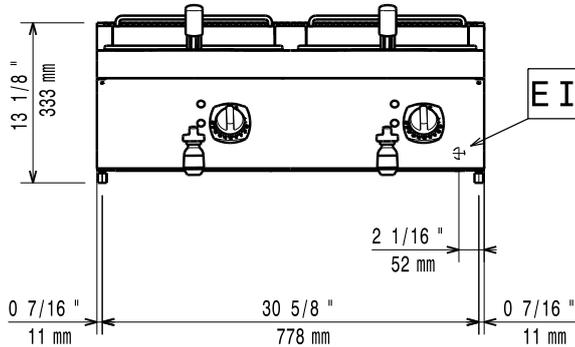
**Accessoires inclus**

- 2 X Panier pour friteuses 12 L PNC 921629

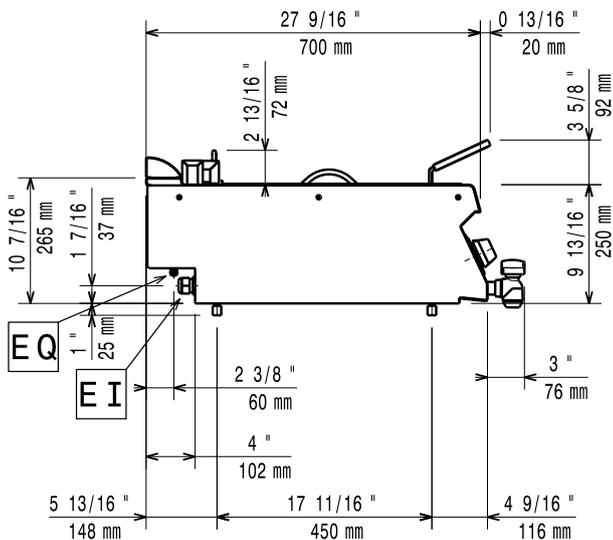
**Accessoires en option**

- 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
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- 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 800 mm PNC 206304
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- Panier pour friteuses 12 L PNC 921629
- 2 demi-paniers pour friteuses 12 L PNC 960638

**Avant**

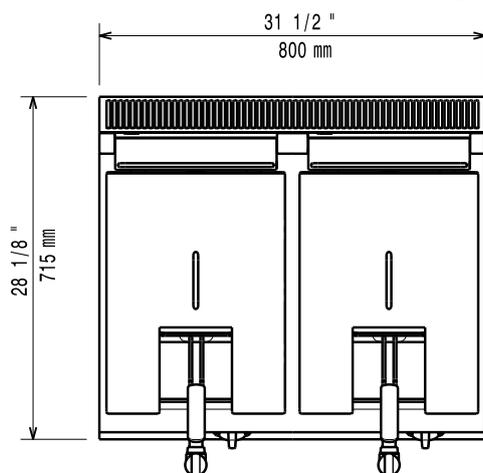


**Côté**



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

**Dessus**



**Électrique**

Voltage : 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 17.4 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 encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile : 240 mm  
Hauteur cuve utile : 235 mm  
Profondeur cuve utile : 420 mm  
Capacité de cuve : 10 lt MIN; 12 lt MAX  
Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX  
Poids net : 45 kg  
Poids brut : 50 kg  
Hauteur brute : 530 mm  
Largeur brute : 820 mm  
Profondeur brute : 860 mm  
Volume brut : 0.37 m<sup>3</sup>  
Groupe de certification: EF17212