

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse él. monobloc 15 L 400mm



372081 (Z7FRED1GF0)

Friteuse 1 cuve de 15 L,
résistances externes, 1 panier
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 éléments chauffants à infrarouge haut rendement (10kW) 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 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. Fournie avec 1 panier de friture et une porte droite pour base ouverte.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds en inox, réglables en hauteur.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Les éléments de chauffage 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 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).

APPROBATION:

Part of

Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.com

Accessoires inclus

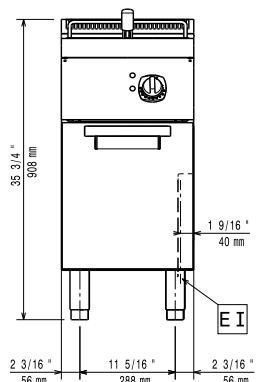
- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

Accessoires en option

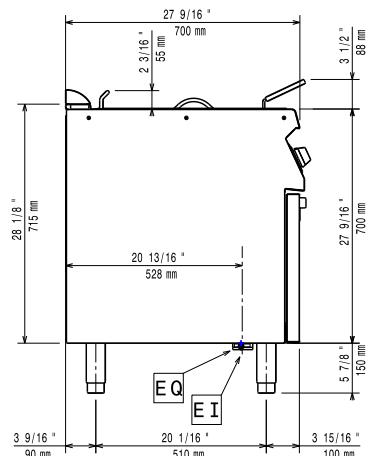
• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)	PNC 206136	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>
• 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"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	<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"/>
• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 pieds	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Filtre à sédiments pour friteuses 15 L	PNC 206235	<input type="checkbox"/>
• Main courante pour côtés gauche et droit	PNC 206240	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm	PNC 206249	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs	PNC 206265	<input type="checkbox"/>
• TUYAU VIDANGE P/FRITEUSE 15L SUR PIED	PNC 206301	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Couple de caches lateraux H700XP700 MM	PNC 206319	<input type="checkbox"/>
• 1 porte droite/gauche	PNC 206342	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm	PNC 206366	<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 PNC 206368 ou sur roues 1200 mm		<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire PNC 206369 ou sur roues 1600 mm		<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 600 mm	PNC 206373	<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 cheminée, 400mm (EVO 700/900)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire PNC 206431 ou sur roues 600 mm		<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"/>



Avant



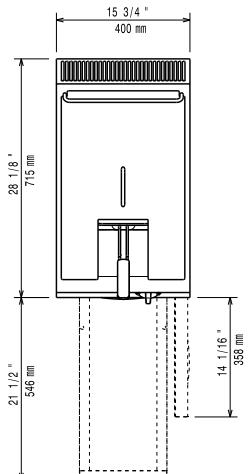
Côté



EI = Connexion électrique

EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

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

Informations générales

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 encastre quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

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 :	59 kg
Poids brut :	52 kg
Hauteur brute :	1130 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.43 m ³
Groupe de certification:	EEFE71M15