

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique 18 L + 2 paniers

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392094 (Z9FRED1HF0)

Friteuse électrique 18 L
résistance interne, 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 blindés situés à l'intérieur de la cuve peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. 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 la cuve. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. 1 jeu de 2 demi-paniers et 1 porte droite pour base fournis.

Caractéristiques principales

- 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 demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- 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.

Construction

- 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

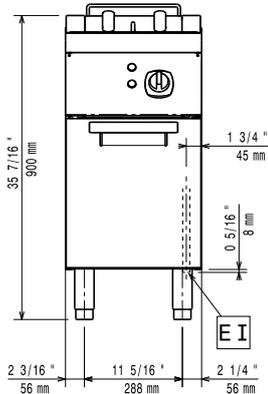
- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223

Accessoires en option

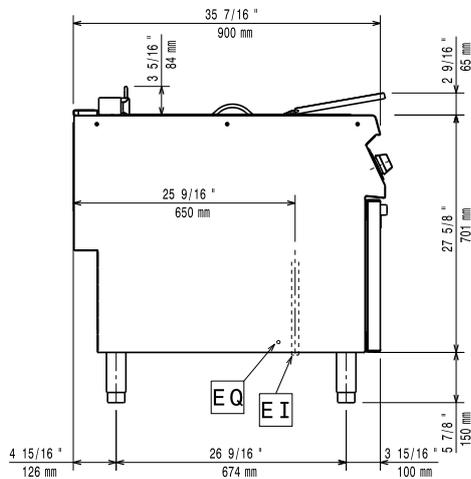
- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- 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
- 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
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202
- Kit 4 pieds PNC 206210
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303
- 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 PNC 206335
- 1 porte droite/gauche PNC 206342
- Filtre à huile inox pour friteuse monobloc de 18L et 23L PNC 206359
- 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
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431
- 2 demi paniers pour friteuses 18 lt. avec crochet frontal PNC 927200
- 1 grand panier pour friteuses 18 lt. avec crochet frontal PNC 927201
- 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223
- Grand panier pour friteuses 18L et 23L PNC 927226

Avant

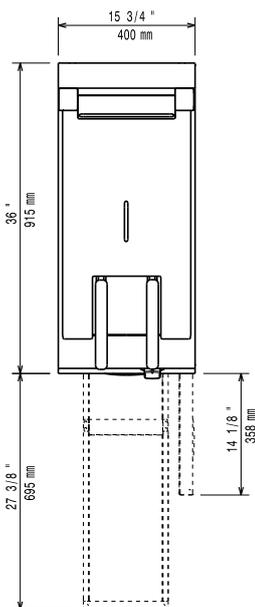


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 16.5 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 : 340 mm
Hauteur cuve utile : 290 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 18 lt MIN; 20 lt MAX
Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net : 57 kg
Poids brut : 61 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 0.51 m³
Groupe de certification: EF19118