

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique, 1 cuve de 23 L

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392337 (Z9KKGDBAMCA)

Friteuse électrique, 1 cuve de
23 L, 2 demi-paniers

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable épaisseur 20/10 me. Coins en angle droit pour un alignement en bord à bord, éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités.  l ments chauffants à infrarouge avec déflecteurs, 18 kW, placés à l'extérieur de la cuve. Cuve en forme de "V" avec zone froide. Voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 120    190 C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous la cuve. Pieds en acier inox AISI304 réglables en hauteur. Indice de protection IPX5.

1 jeu de 2 demi-paniers et 1 porte droite pour base en dotation.

Filtre inox mailles fines en dotation

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
-  l ments chauffants à infrarouge avec déflecteurs placés à l'extérieur de la cuve, pour un nettoyage facilité de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 à C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- La conception du panneau de commande offre une meilleure garantie contre l'infiltration d'huile.
- Panneaux externes en inox avec fini Scotch-Brite.
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- 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.
- 4 pieds inox réglables en hauteur
- 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).

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

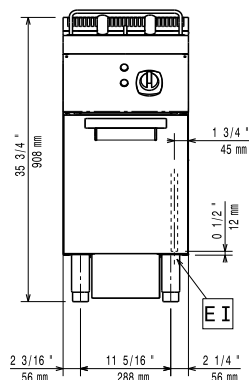
- 1 X 1 PORTE DROITE/GAUCHE PNC 206350
- 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223

Accessoires en option

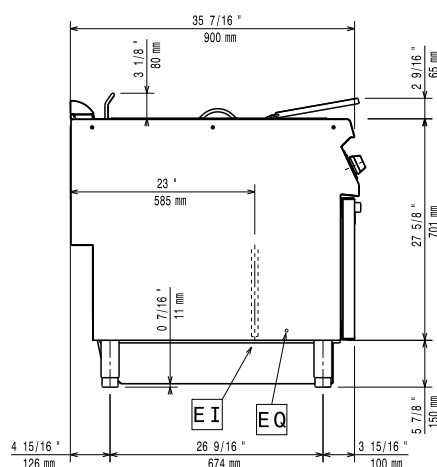
- Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée PNC 200086 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐
- 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 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180 ☐
- Couverture hygiénique pour friteuses de 23 L PNC 206201 ☐
- Plinthe frontale pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds) PNC 206203 ☐
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L PNC 206209 ☐
- Mitre pour élément 400 mm PNC 206303 ☐
- Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes PNC 206372 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) PNC 921023 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223 ☐
- Grand panier pour friteuses 18L et 23L PNC 927226 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L PNC 927227 ☐
- Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) PNC 960645 ☐

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique, 1 cuve de 23 L

Avant

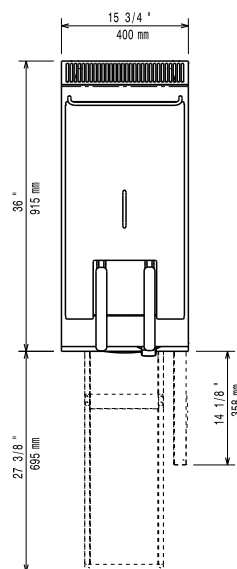


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 18 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 : 575 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 21 lt MIN; 23 lt MAX
Performance * : 37.5 kg\heure
Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net : 57 kg
Poids brut : 73 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 0.51 m³
*** Basé sur :** ASTM F1361-Deep fat fryers
Groupe de certification: EFE91M23