

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique, 2 cuves de 23 L

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392338 (Z9KKGDBAMEA)

Friteuse électrique, 2 cuves
de 23 L, 4 demi-paniers

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable épaisseur 20/10ème. Coins en angle droit pour un alignement en bord à bord, éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Éléments chauffants à infrarouge avec déflecteurs, 36 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° à 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.

2 jeux de 2 demi-paniers et 2 portes pour base en dotation.

Filtres inox mailles fines en dotation

Caractéristiques principales

- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Intérieur des cuves avec angles soudés au laser sans joints pour faciliter le nettoyage.
- Éléments 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 ° 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.
- Fourni en série avec 4 paniers demi-taille, 1 porte latérale droite et 1 porte latérale gauche pour l'armoire.
- 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.
- 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: _____

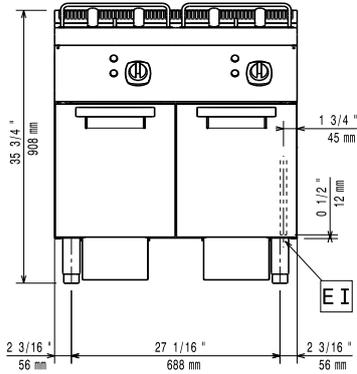
Accessoires inclus

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

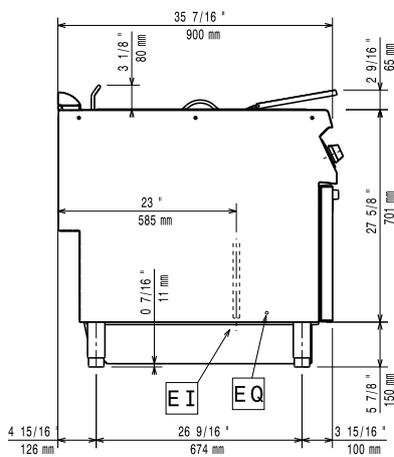
Accessoires en option

- 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
- Mètre pour élément 800 mm PNC 206304
- 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

Avant

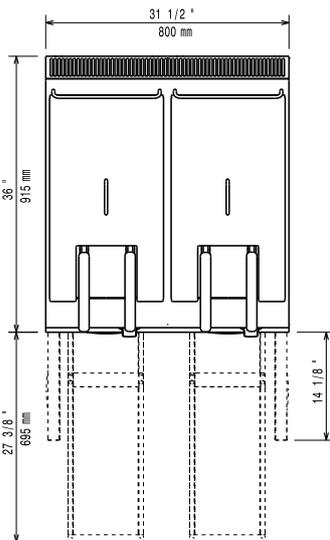


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts : 36 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 * : 75 kg\heure
Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net : 115 kg
Poids brut : 125 kg
Hauteur brute : 1080 mm
Largeur brute : 1020 mm
Profondeur brute : 860 mm
Volume brut : 0.95 m³
*** Basé sur :** ASTM F1361-Deep fat fryers
Groupe de certification: EFE92M23