

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse él. monobloc 15 L 400mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**372083 (Z7FRED1GFP)**

Friteuse 1 cuve de 15 L, 5 programmes de cuisson avec relevage automatique

Description courte

Repère No.

Peut être installée sur des pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Haute efficacité des éléments de chauffage infrarouge (10 kW) fixés à l'extérieur de la cuve (emboutie en forme de V). L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient. Panneau de commande programmable électronique. Relevage automatique du panier. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Pièce emboutie de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable épais. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait de jonction entre les unités.

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.
- Panneau de commande électronique permettant de mémoriser 5 programmes standard (conformes aux exigences HACCP) avec 5 températures et 2 durées de sortie du panier par programme.
- Système de relevage automatique du panier : 2 dispositifs de relevage contrôlés indépendamment
- 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.
- Système de commande électronique intelligent intégré pour surveiller la température pendant la cuisson afin de garantir la sécurité du processus.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- 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.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage externe (non inclus).

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: _____

Accessoires inclus

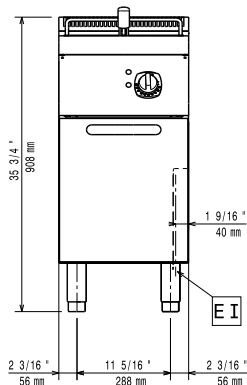
- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L PNC 921692

Accessoires en option

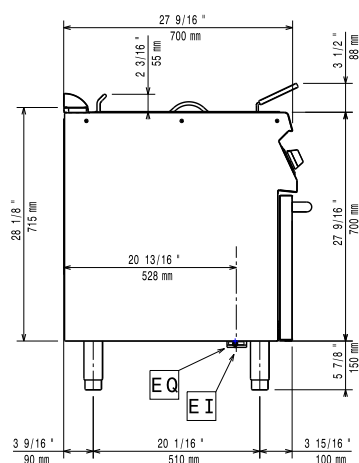
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 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 ☐
- 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 ☐
- Panier complet avec support pour friteuse à relevage automatique programmable PNC 206196 ☐
- Kit 4 pieds PNC 206210 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ☐
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm PNC 206249 ☐
- TUYAU VIDANGE P/FRITEUSE 15L SUR PIED PNC 206301 ☐
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319 ☐
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Grand panier pour friteuses 14L et 15L PNC 921691 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L PNC 921692 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ☐
- Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐

Avant

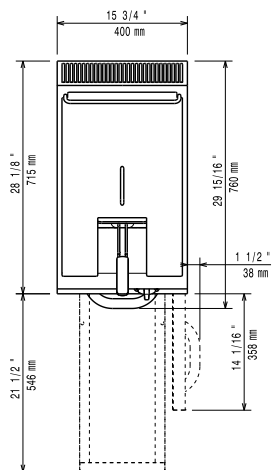


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 380-400 V/3 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 encastrier 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 : 68 kg
Hauteur brute : 1140 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 820 mm
Volume brut : 0.43 m³
Groupe de certification: EFE71E15