

316174

FR48FE9

Friteuse électrique double cuve 8+8 l avec résistances rotatives intégrées à la cuve, freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus

- Friteuse électrique avec 2 cuves indépendantes de 8+8 L sur compartiment fermé de 40 cm. Il s'agit d'une solution compacte qui permet d'utiliser simultanément 2 types d'huiles différentes ou 2 cuissons différentes dans 1/2 module.
- Puissance : 2x7 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la cuve de cuisson emboutie en AISI 304 aux coins arrondis.
- Profil interne de la cuve arrondie pour une nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Grand bassin antérieur et zone antérieure pour expansion d'huile et de mousse.
- Chauffage avec résistances blindées rotatives en acier inox AISI 304 situées sur le fond qui permettent un nettoyage facile de la cuve et du plan de travail.
- Température avec réglage de 100 °C jusqu'à la température maximale de 190 °C en-dessous du point de fumée de l'huile.
- Bulbes des thermostats immergées dans l'huile avec une plus grande réactivité pour mesurer la température dans la cuve, pour amener l'huile à la température requise, pour abaisser les points de fumée, pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile.
- Thermostat de sécurité qui intervient en cas de fonctionnement anormal.
- Lampe verte qui indique la présence de tension.
- Lampe orange qui indique que les résistances chauffent.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l'huile à l'intérieur de l'compartiment fermé, paniers, couvercles.
- Support des paniers fixé sur la partie arrière du plan de travail.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195

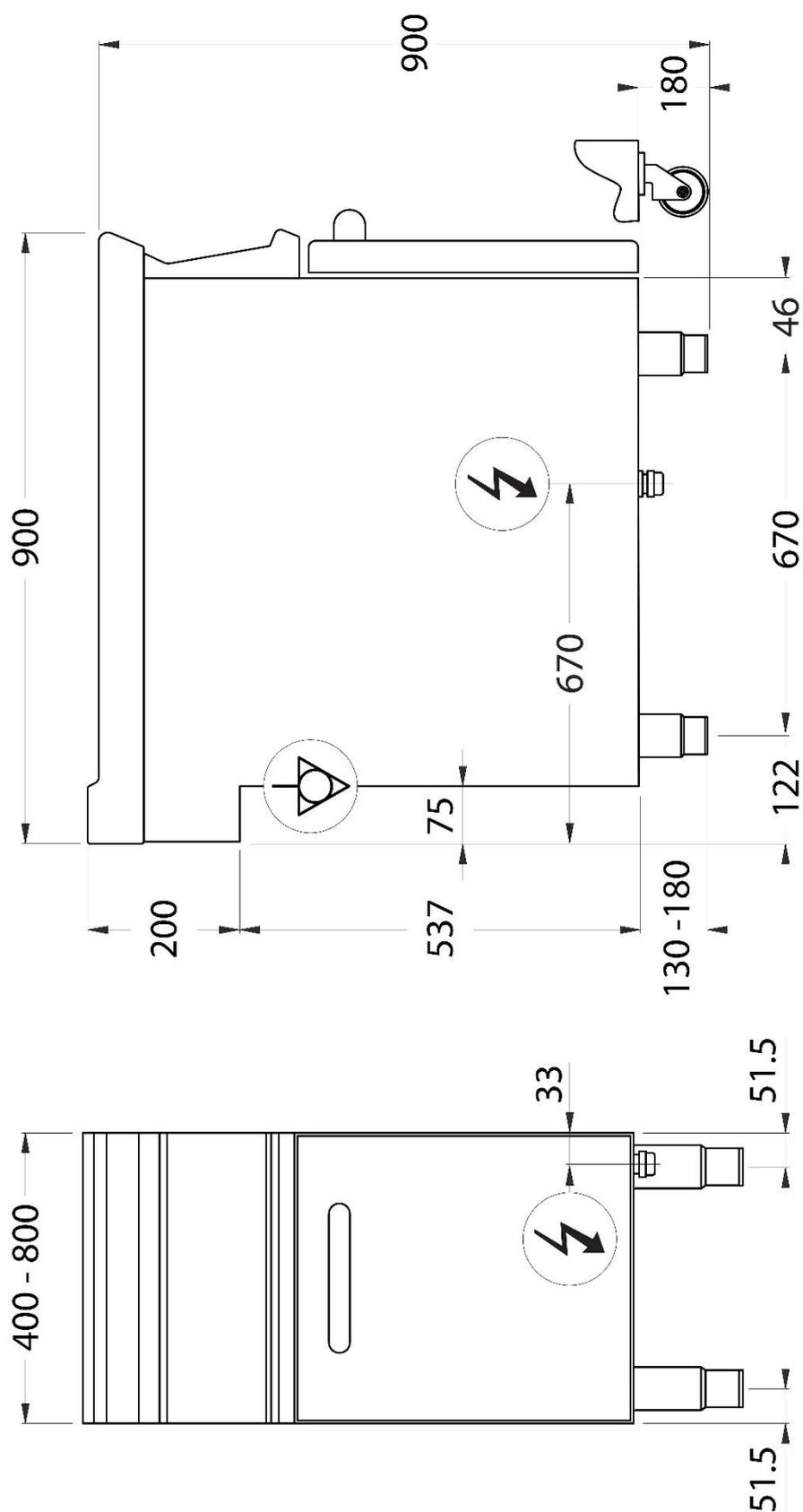
DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 14 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 14 kW |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz | TENSION | 380-415 3N~ V |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 140÷190 °C | CAPACITÉ DE LA CUVE | 8lt+8lt |
| DIMENSIONS DE LA CUVE | 14x34,2x25,7 cm | CHAUFFAGE | Résistances en cuve |
| SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 5 x 2,5 n° - mm ² | TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F |
| CUVES | n° 2 | HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y) | -640 mm |
| HAUTEUR DU PIED | 133 mm | RÉGLAGE DU PIED | 133/195 mm |
| DEGRÉ IPX | 4 | LARGEUR | 40 cm |
| PROFONDEUR | 90 cm | HAUTEUR | 90 cm |
| LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 100 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 47 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 115 cm | POIDS NET | 54 kg |
| POIDS BRUT | 67 kg | VOLUME | 0,52 m ³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 9800.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 1260.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 14420.0 g/h |

ACCESSOIRES

| | |
|--------|---|
| 220650 | PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H) |
| 319009 | PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM |
| 399573 | PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM |
| 799507 | BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8+8L, 13L, 17L |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



5415.636.01