

716126

FRD43FE7

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 13 L AVEC
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE ET RÉSIDENCES
ROTATIVES INTÉGRÉES À LA CUVE,
FREESTANDING SUR COMPARTIMENT FERMÉ -
PANIERS, COUVERCLES ET BAC DE
RÉCUPÉRATION DE L'HUILE INCLUS**



- Friteuse électrique avec contrôle électronique avec cuve de 13 L sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 12 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord 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.
- Le contrôle électronique permet d'obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température dans la cuve.
- Les programmes de cuisson peuvent être mémorisés avec une standardisation conséquente des recettes.
- Le programme de Melting permet de faire fondre, sans les brûler, des graisses solides comme par exemple le beurre, le saindoux, les huiles de friture qui, conservées, peuvent se solidifier.
- 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.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l'huile à l'intérieur du compartiment fermé, panier, couvercle.
- 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	12 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	100÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	13lt
DIMENSIONS DE LA CUVE	24x34,2x25,7 cm	CHAUFFAGE	Résistances rotatives en cuve
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 n° - mm ²	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE DE CUVE	AISI 304	CUVES	n° 1
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-472 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm
POIDS NET	42 kg	POIDS BRUT	49,8 kg
VOLUME	0,43 m ³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8400.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1080.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	12360.0 g/h		

ACCESSOIRES

220620	PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 13 ET 14LT- DIM. CM (21.5X29.5X12H)
220650	PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)
719004	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=40 CM
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L=70CM
799507	BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8+8L, 13L, 17L

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

+

