

716129**FRD87FE7**

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE DOUBLE CUVE 17+17L
AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE ET
RÉSISTANCES 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 2 cuves de 17+17 L sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x16,5 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 le 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

PUISSEANCE TOTALE	33 kW	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE	33 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
CAPACITÉ DE LA CUVE	17lt+17lt	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 n° - mm ²
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE DE CUVE	AISI 304
CUVES	n° 2	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-472 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	110 cm	POIDS NET	70 kg
POIDS BRUT	86 kg	VOLUME	0,76 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	23100.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2970.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	33990.0 g/h

ACCESOIRES

719005	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=80 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
799508	PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 17L - DIM. CM (28.5X29.5X12H)
799509	PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 17 LT- DIM. CM (14X29.5X12H)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

