

316168

FRD41FE9

Friteuse électrique 1 cuve 21 l 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 cuve de 21 L sur compartiment fermé de 40 cm.
- Puissance : 20 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.
- Le contrôle électronique permet d'obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température sur la plaque de cuisson. dans la cuve de cuisson.
- 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.

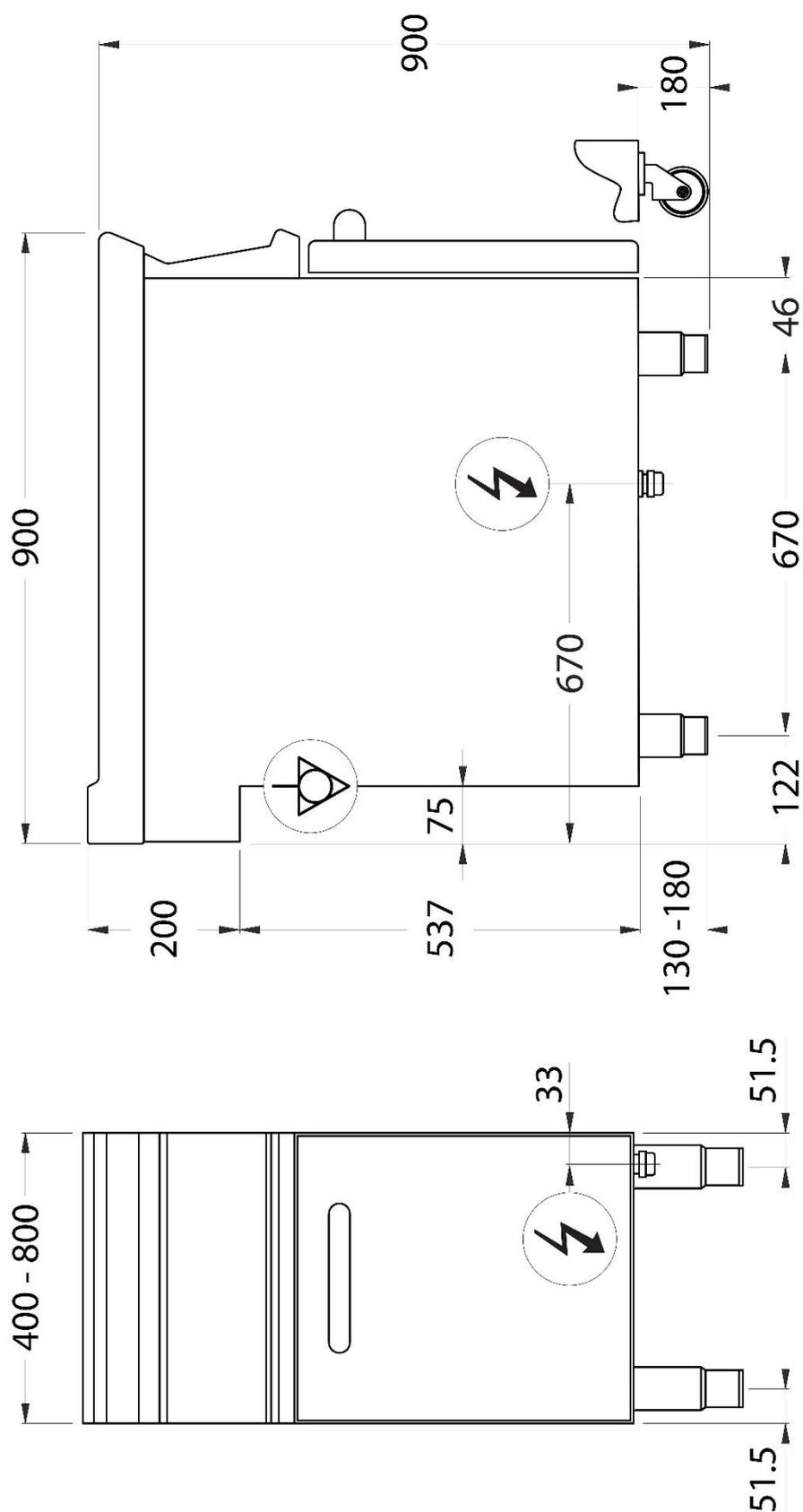
DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|--|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 20 kW | PUISSANCE ÉLECTRIQUE | 20 kW |
| FRÉQUENCE | 50/60 Hz | TENSION | 400 3N ~ V |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 140÷190 °C | CAPACITÉ DE LA CUVE | 21lt |
| DIMENSIONS DE LA CUVE | 30,7x46x25,7 cm | CHAUFFAGE | Résistances en cuve |
| SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION | 5 x 6 n° - mm ² | TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE | H07 RN-F |
| CUVES | n° 1 | 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 | 101 cm | PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 46 cm |
| HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 115 cm | POIDS NET | 51,1 kg |
| POIDS BRUT | 64 kg | VOLUME | 0,54 m ³ |
| NOMENCLATURE COMBINÉE | 84198180 | ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE | 14000.0 W |
| ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE | 1800.0 W | ÉMISSION D'HUMIDITÉ | 20600.0 g/h |

ACCESSOIRES

| | |
|--------|---|
| 319009 | PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=40CM |
| 399546 | BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 21L |
| 399573 | PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASE ET TOP L=90CM |
| 399580 | PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 21L- DIM. CM (14X41X12H) |
| 399581 | PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 21L- DIM. CM (28.5X41X12H) |

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



5415.636.01