

316169

FRD81FE9

Friteuse électrique double cuve 21+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 2 cuves de 21+21 L sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x20 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	40 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	40 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	140÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	21lt+21lt
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,7x46x25,7 cm	CHAUFFAGE	Résistances en cuve
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 10 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	80 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	100 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	112 cm	POIDS NET	83 kg
POIDS BRUT	101 kg	VOLUME	0,96 m ³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	28000.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	3600.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	41200.0 g/h

ACCESSOIRES

319010	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE POUR COMPARTIMENT L=80CM
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)

