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 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.

• 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

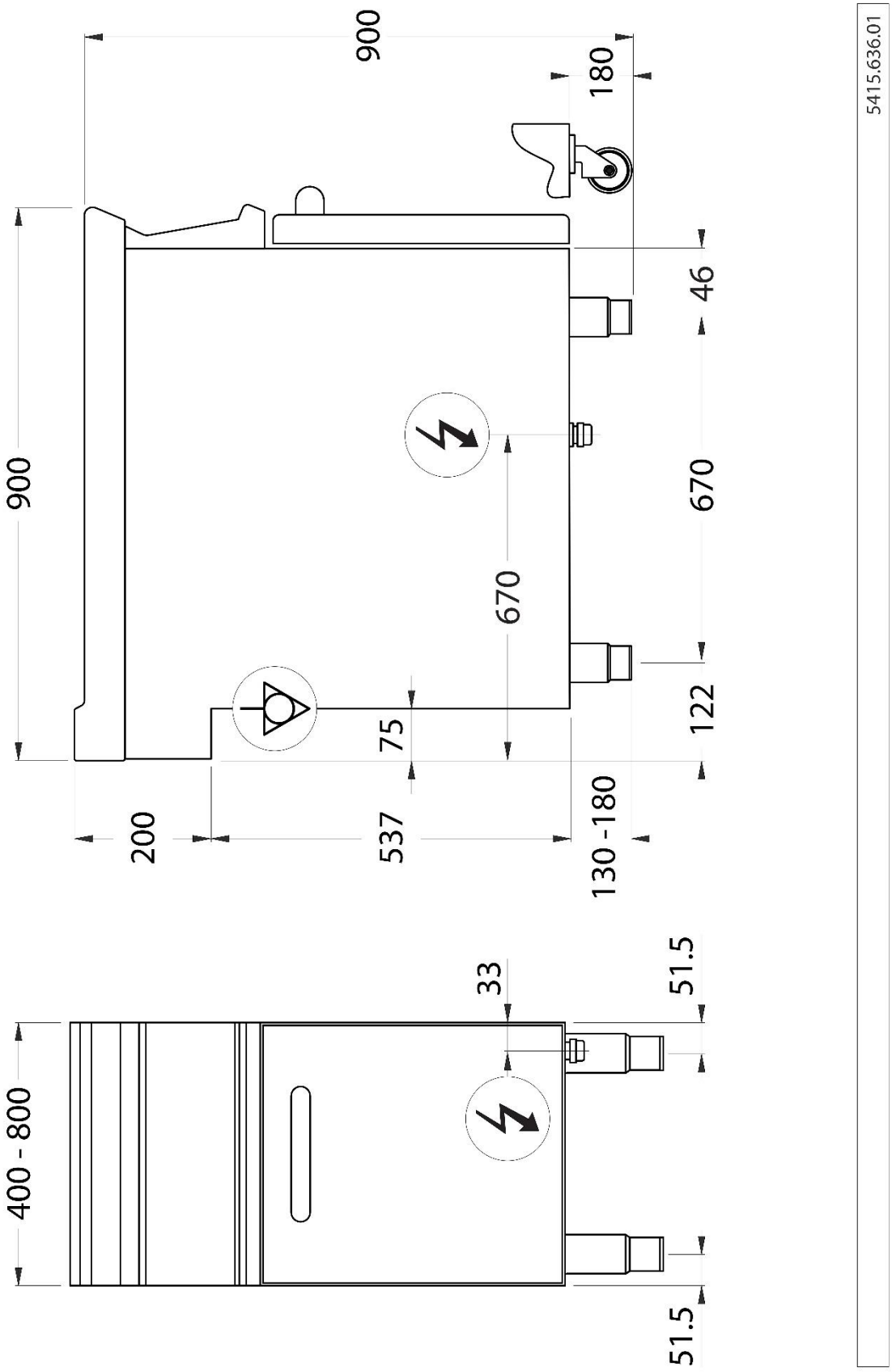
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

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° - mm²	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 m³
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

TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, même sans préavis.

DIAGRAMMES D'INSTALLATION