

**616101**

FRSD35E7

**Friteuse électrique 1 cuve 14 l avec contrôle électronique et éléments chauffants basculants intégrés à la cuve, freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus**

- Friteuse électrique de 14 L, avec contrôle électronique, sur compartiment fermé de 35 cm.
- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Le contrôle électronique permet d'obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température 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.
- Cuve soudée en AISI 304 avec angles arrondis soudée hermétiquement au plan en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Profil interne de la cuve arrondie pour un nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Chauffage avec résistances blindées basculantes en acier inox AISI 304 qui permettent un nettoyage facile de la cuve.
- 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 immergés 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.
- Support des paniers fixé sur le dispositif basculant.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l'huile à l'intérieur du compartiment fermé, panier, couvercle.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	10,8 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10,8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	400 3N ~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	100÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	14lt
DIMENSIONS DE LA CUVE	25x49,5x29 cm	CHAUFFAGE	Résistances en cuve
SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>	TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F
TYPE DE CUVE	AISI 304	CUVES	n° 1
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-488 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	35 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	85 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	115 cm
POIDS NET	40 kg	POIDS BRUT	48,6 kg
VOLUME	0,44 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	7560.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	972.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	11124.0 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)  
 220750 BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 14L

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

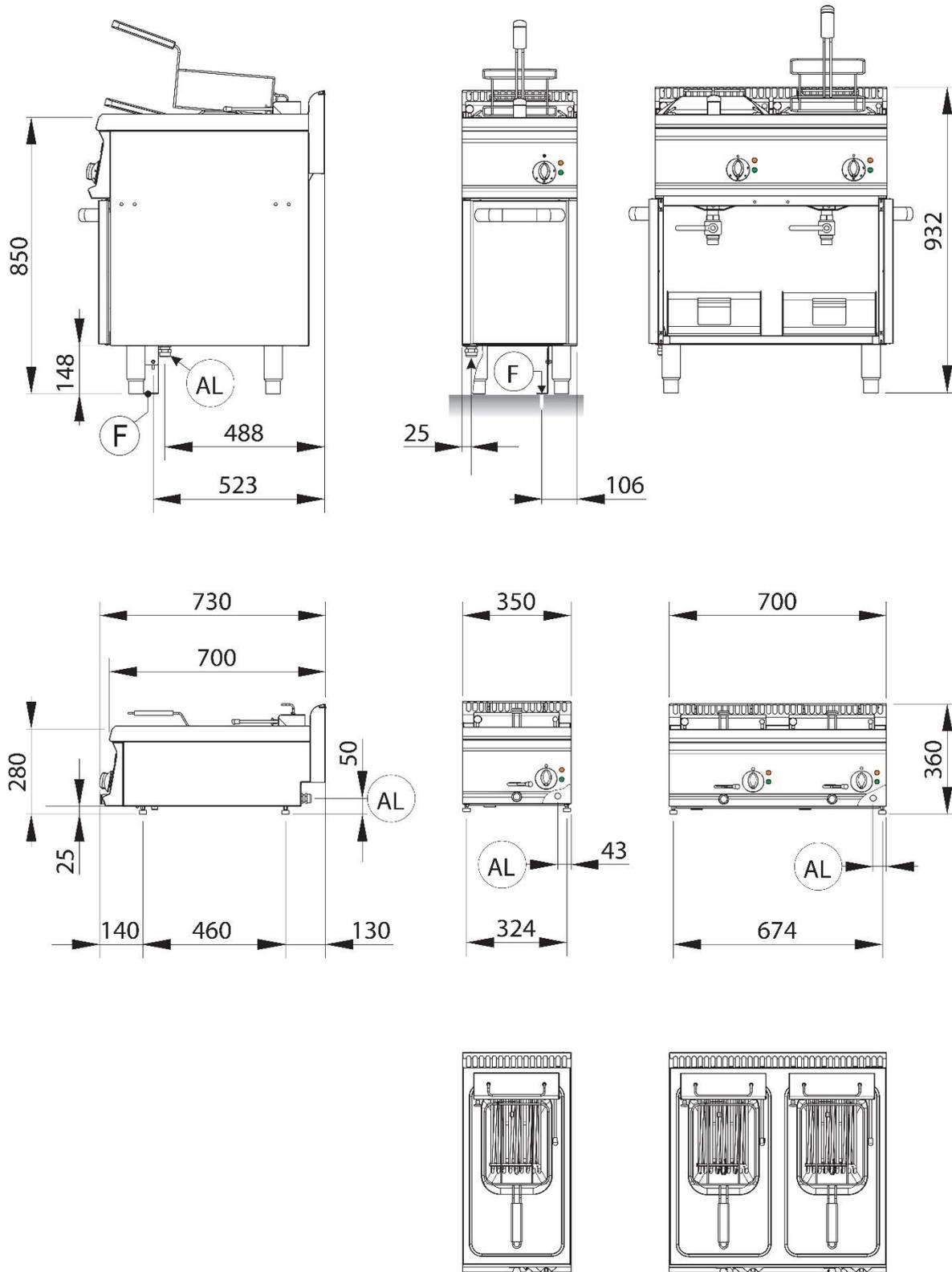


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.664.00