

## 136026

### DFR35E0

## Friteuse électrique 1 cuve 8l avec éléments chauffants basculants intégrés dans la cuve Drop-in - paniers et couvercles inclus



- Friteuse électrique drop-in 8 L, dimensions 35x60x33 cm.
- Les drop-in sont des appareils qui sont insérés dans des plans de différents matériaux, à condition qu'ils soient ininflammables. Les modules peuvent être posés sur le plan ou installés au ras du plan.
- Puissance : 6 kW.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis soudée hermétiquement au plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Profil interne de la cuve emboutie arrondie pour un nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Vaste niche avant pour l'expansion de l'huile et de la mousse.
- Chauffage avec résistances blindées basculantes en acier inox AISI 304 qui permettent un nettoyage facile de la cuve.
- Support des paniers fixé sur le dispositif basculant.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Panier et couvercle fournis.
- Panneau de commande en acier inox.
- 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.
- Lampe verte qui indique la présence de tension.
- Lampe orange qui indique que les résistances chauffent.

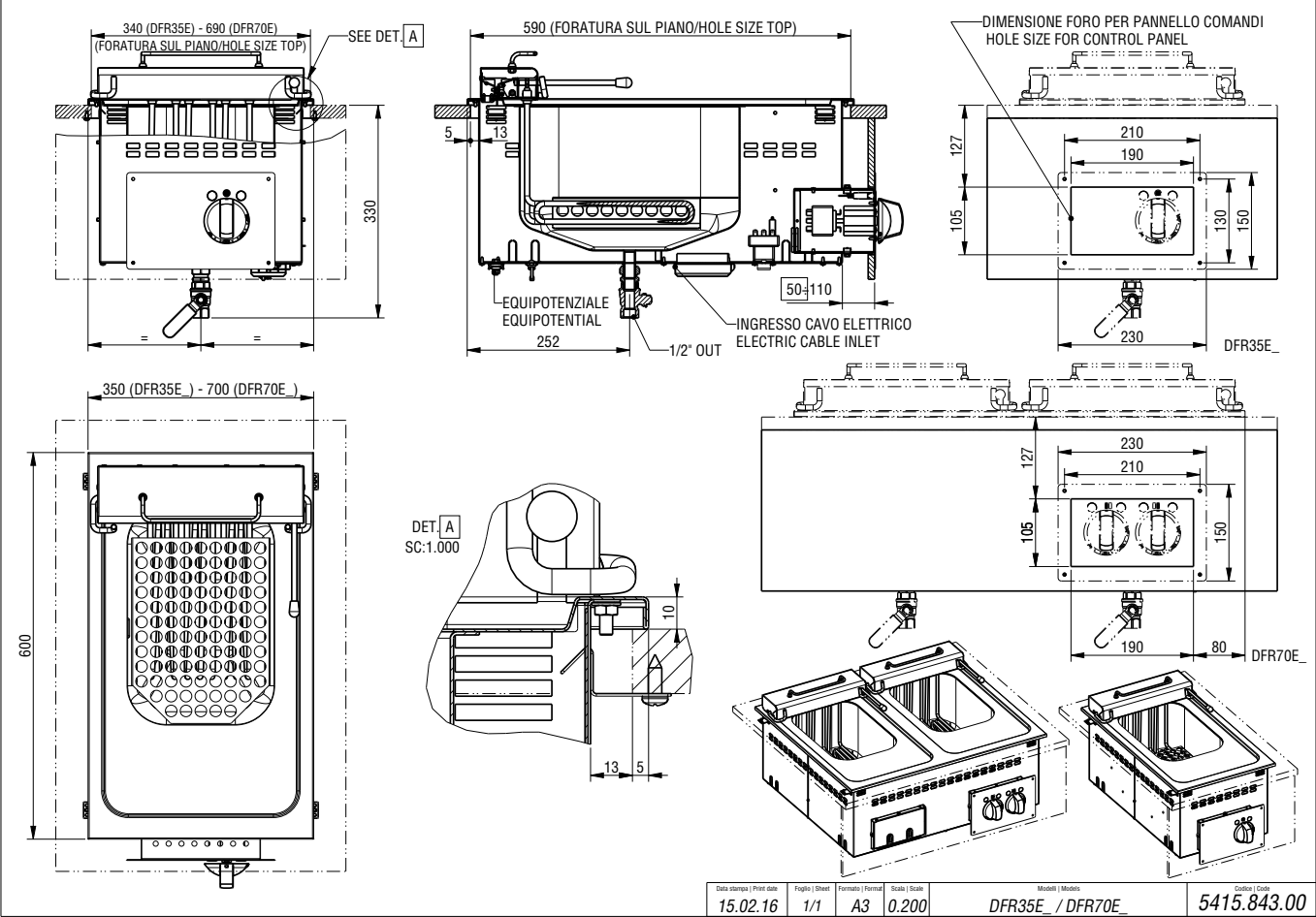
DONNÉES TECHNIQUES

|                           |                 |                        |                     |
|---------------------------|-----------------|------------------------|---------------------|
| PUISSANCE TOTALE          | 6 kW            | PUISSANCE ÉLECTRIQUE   | 6 kW                |
| FRÉQUENCE                 | 50/60 Hz        | TENSION                | 400 3N ~ V          |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE      | 100÷190 °C      | CAPACITÉ DE LA CUVE    | 8LT                 |
| DIMENSIONS DE LA CUVE     | 22,5X34X22,5 cm | CHAUFFAGE              | RÉSISTANCES EN CUVE |
| TYPE DE CUVE              | AISI 304        | CUVES                  | n° 1                |
| LARGEUR                   | 35 cm           | PROFONDEUR             | 60 cm               |
| HAUTEUR                   | 33 cm           | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 71 cm               |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 41 cm           | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 54 cm               |
| POIDS NET                 | 13 kg           | POIDS BRUT             | 18 kg               |
| VOLUME                    | 0,15 m³         |                        |                     |

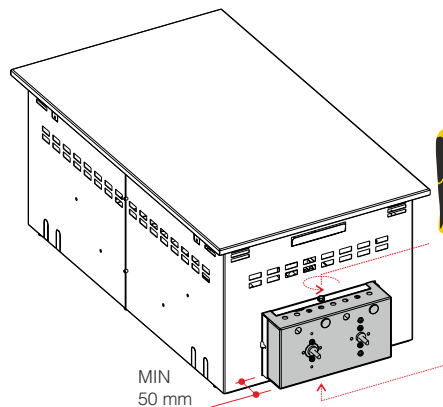
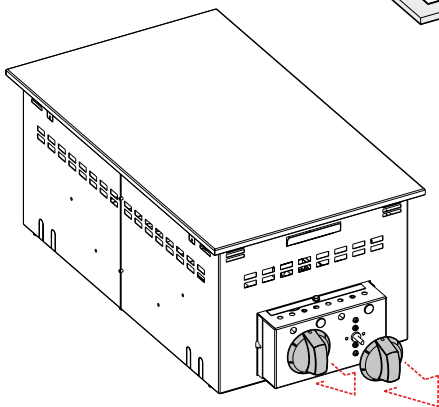
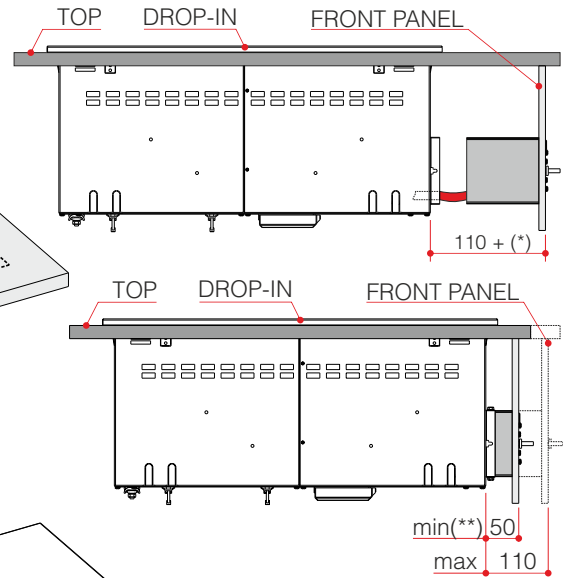
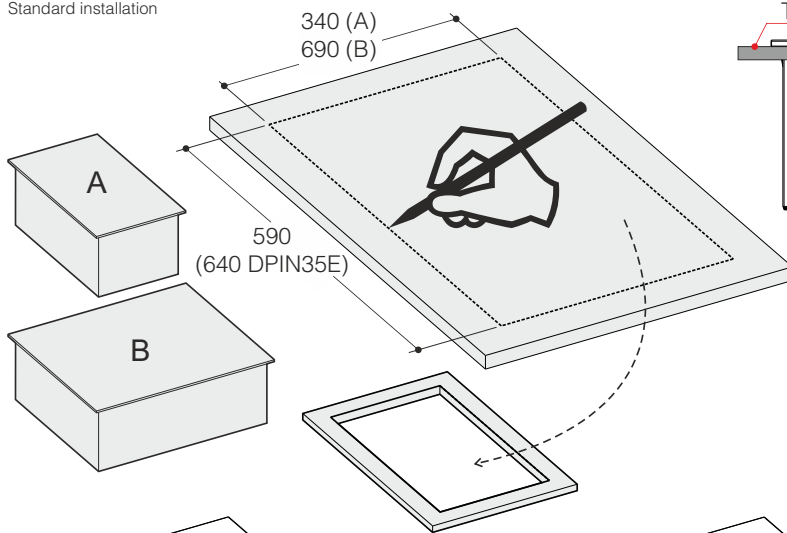
ACCESSOIRES

|        |                                                                             |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 120575 | PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8L - DIM. CM (21X26,5X10,5H)           |
| 120690 | PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8L - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H) |

SCHÉMAS D'INSTALLATION

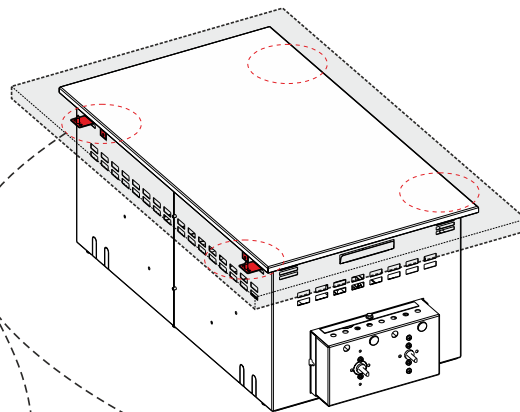
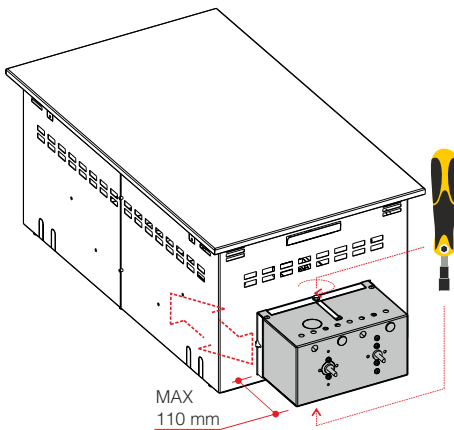


Standard installation

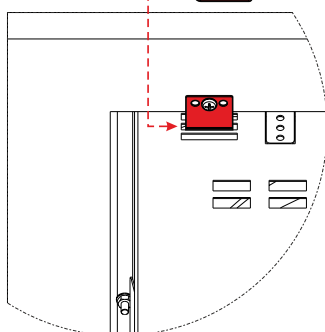


(\*) dipende dal modello  
variable from models

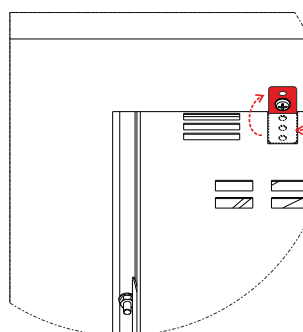
(\*\*) 110 mm  
per modelli DBM\_  
for DBM\_ models



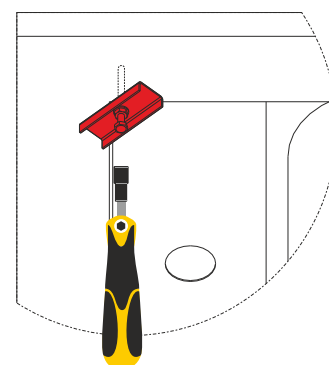
SOLUTION 1



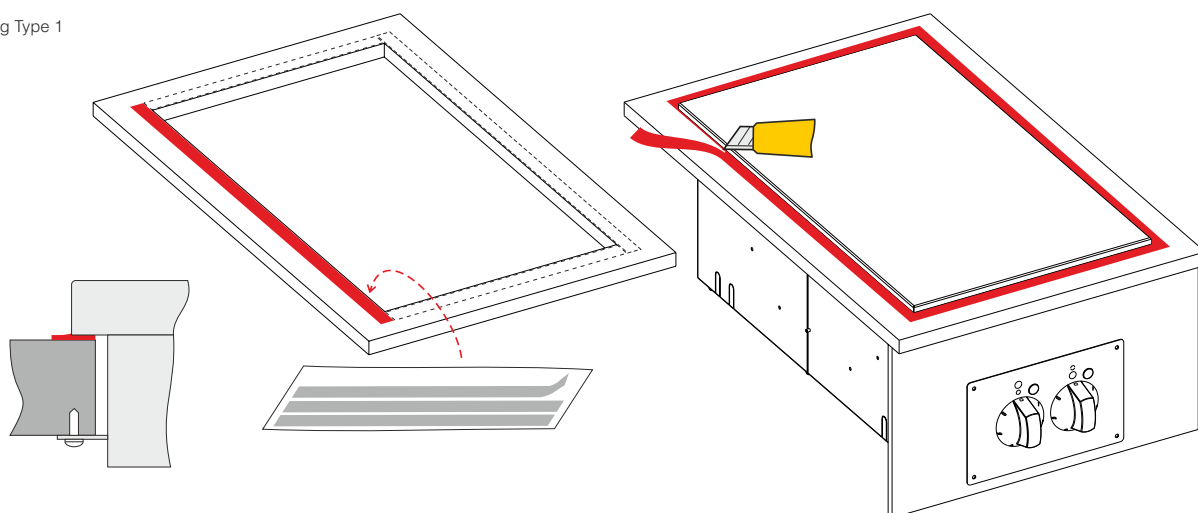
SOLUTION 2



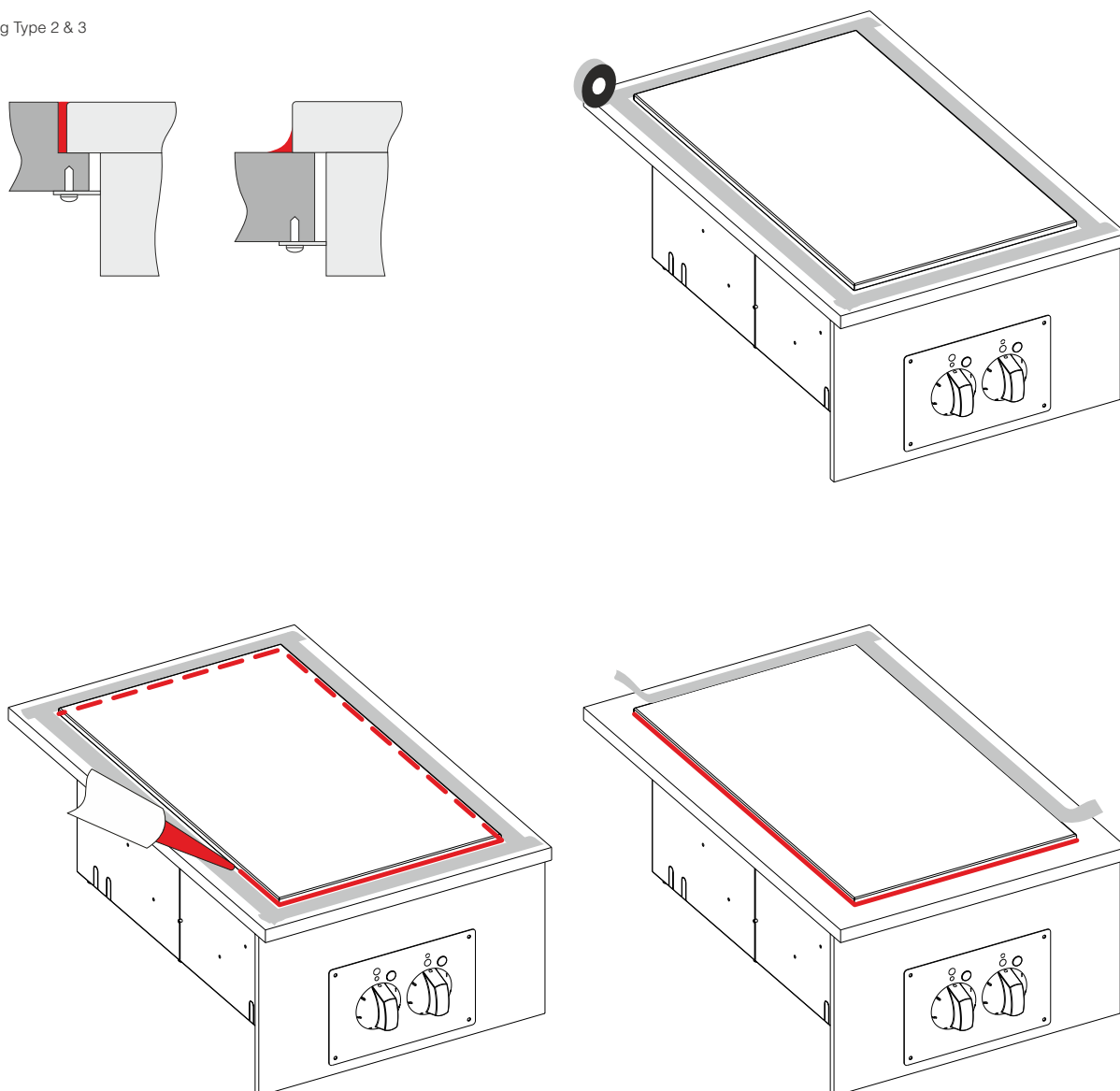
SOLUTION 3 (only DL\_ & DCP\_)



Fixing Type 1



Fixing Type 2 & 3



Side installation

