
136028

DFR35E1

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



- 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.

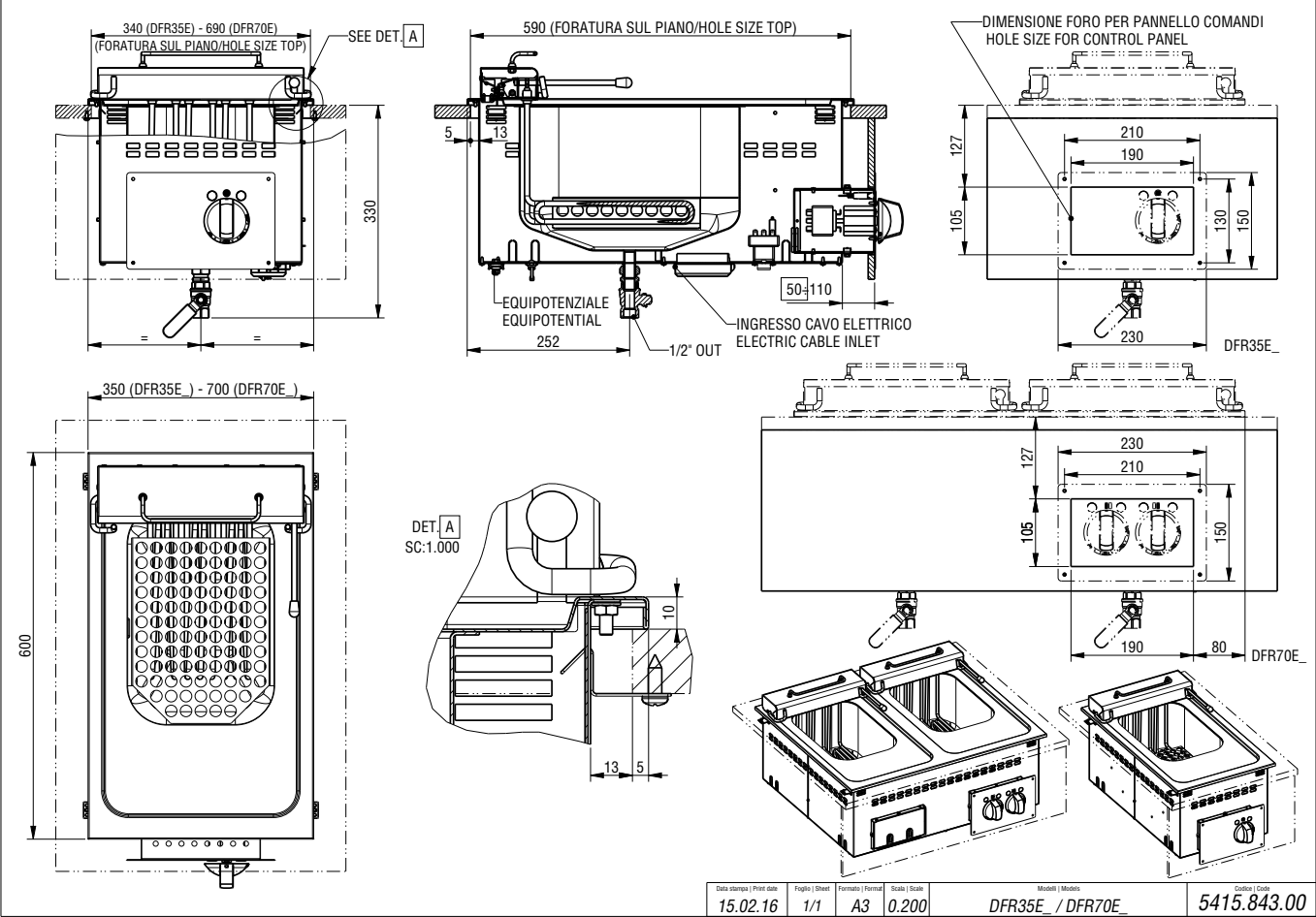
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	6 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	230 ~ 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	53 cm
POIDS NET	12 kg	POIDS BRUT	19 kg
VOLUME	0,15 m³		

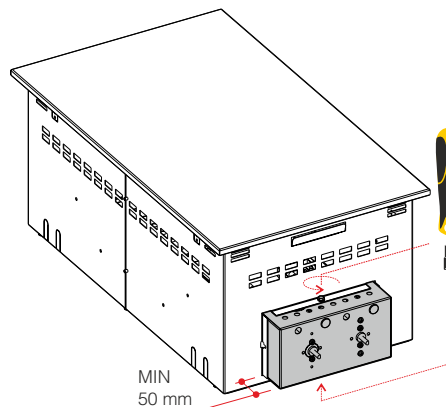
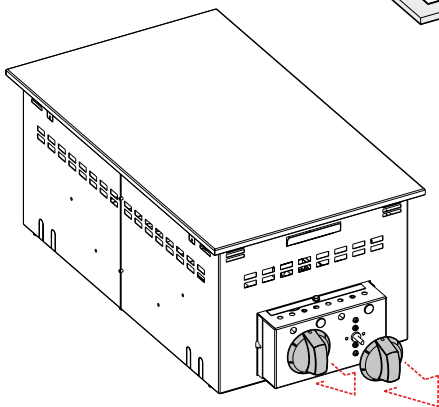
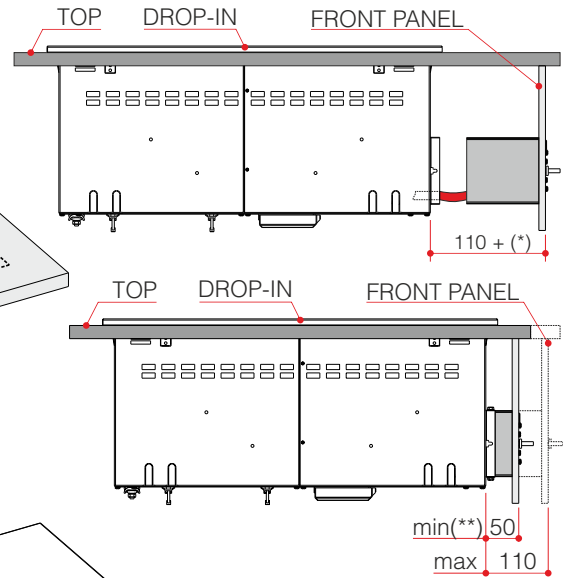
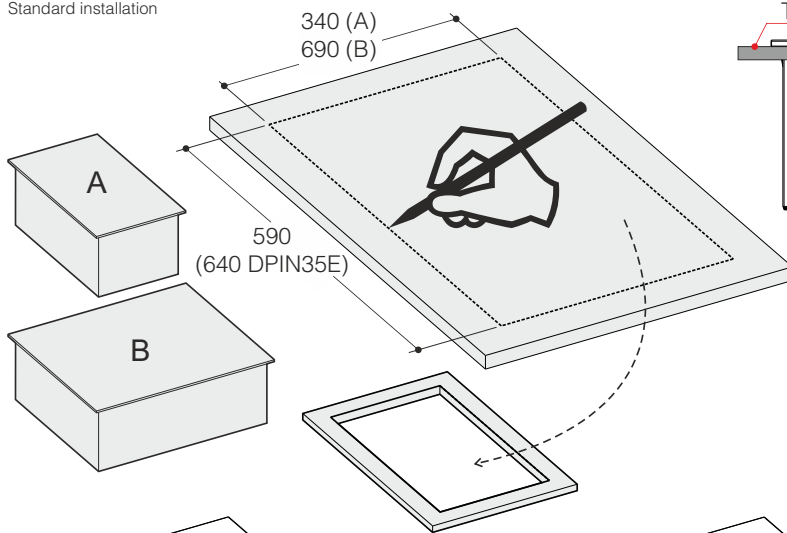
ACCESSOIRES

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

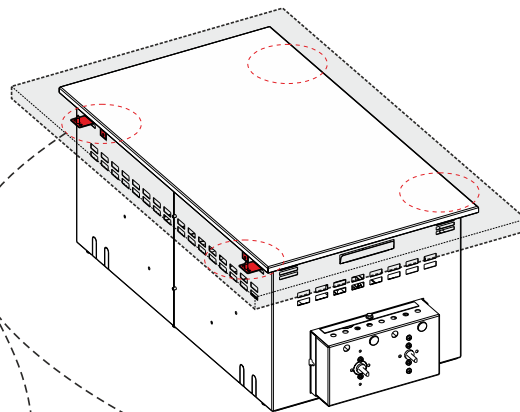
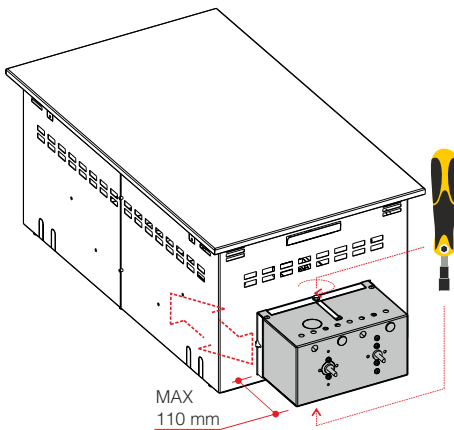


Standard installation

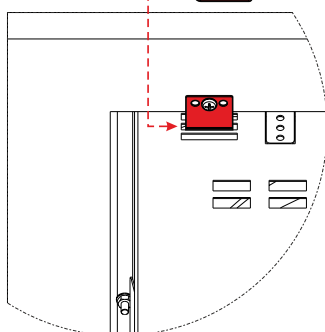


(*) dipende dal modello
variable from models

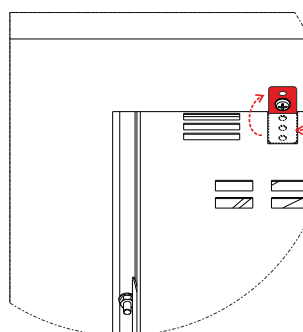
(**) 110 mm
per modelli DBM_
for DBM_ models



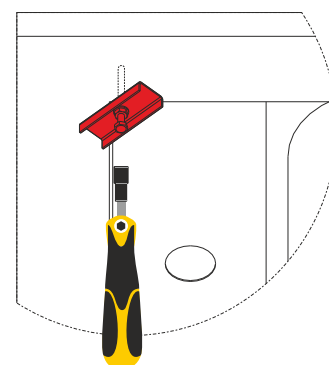
SOLUTION 1



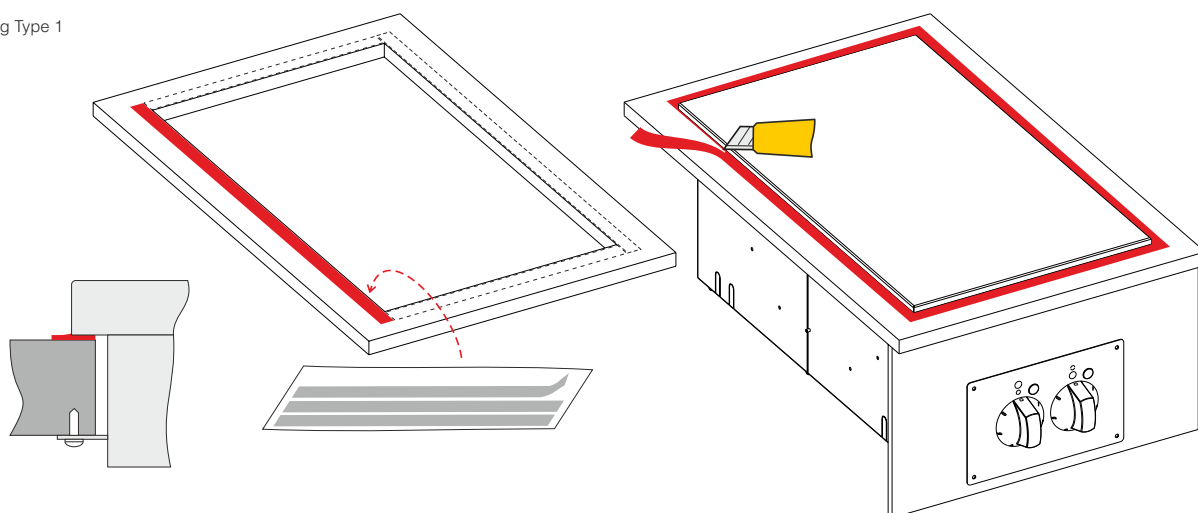
SOLUTION 2



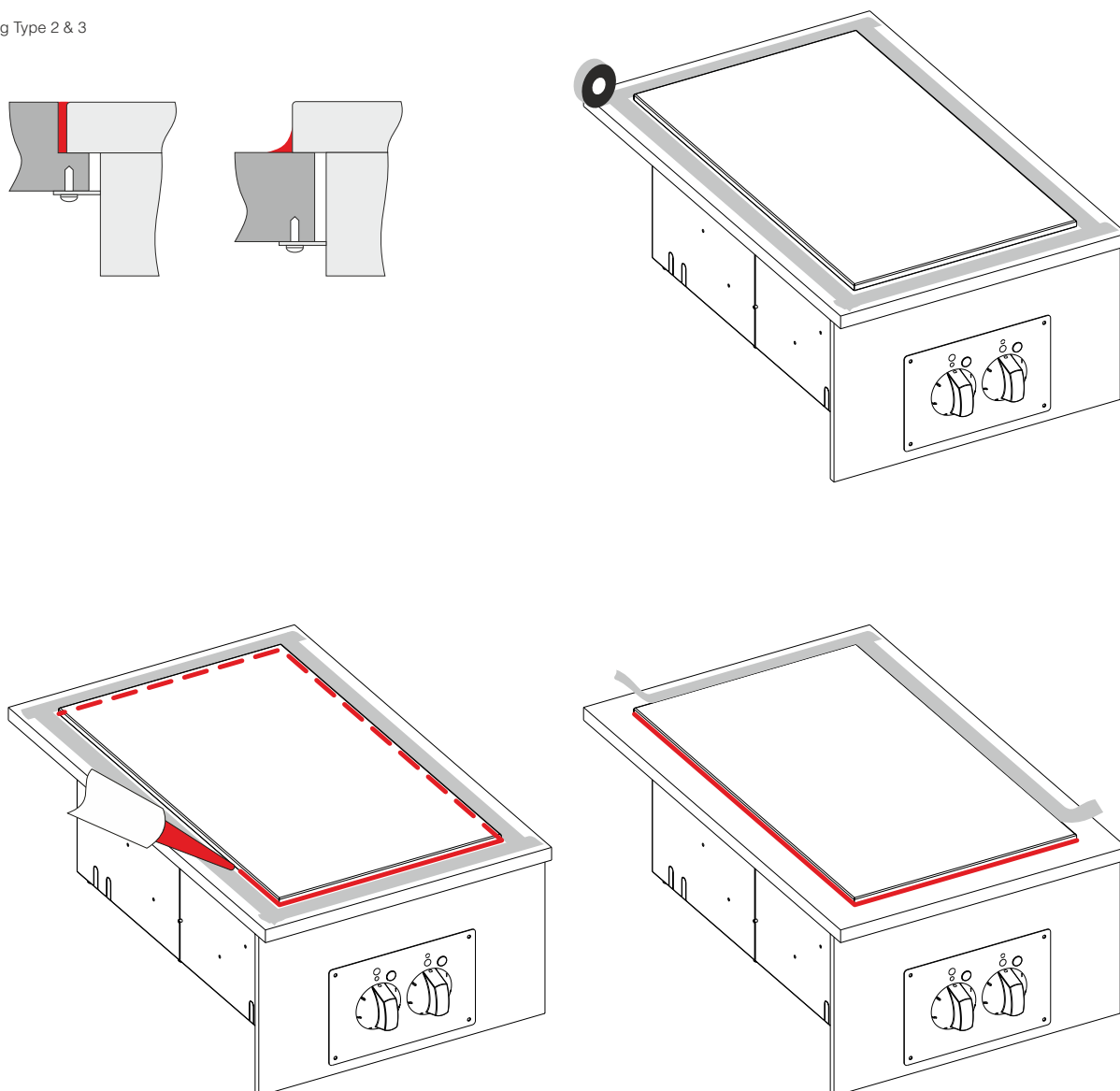
SOLUTION 3 (only DL_ & DCP_)



Fixing Type 1



Fixing Type 2 & 3



Side installation

