716054

FR48FE7

Friteuse électrique double cuve 8+8l avec résistances rotatives intégrées à la cuve, freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l’huile inclus

- Friteuse électrique freestanding 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.
- 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.
- Support des paniers fixé sur la partie arrière du plan de travail.
- 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.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord 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.
- 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.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau électrique.

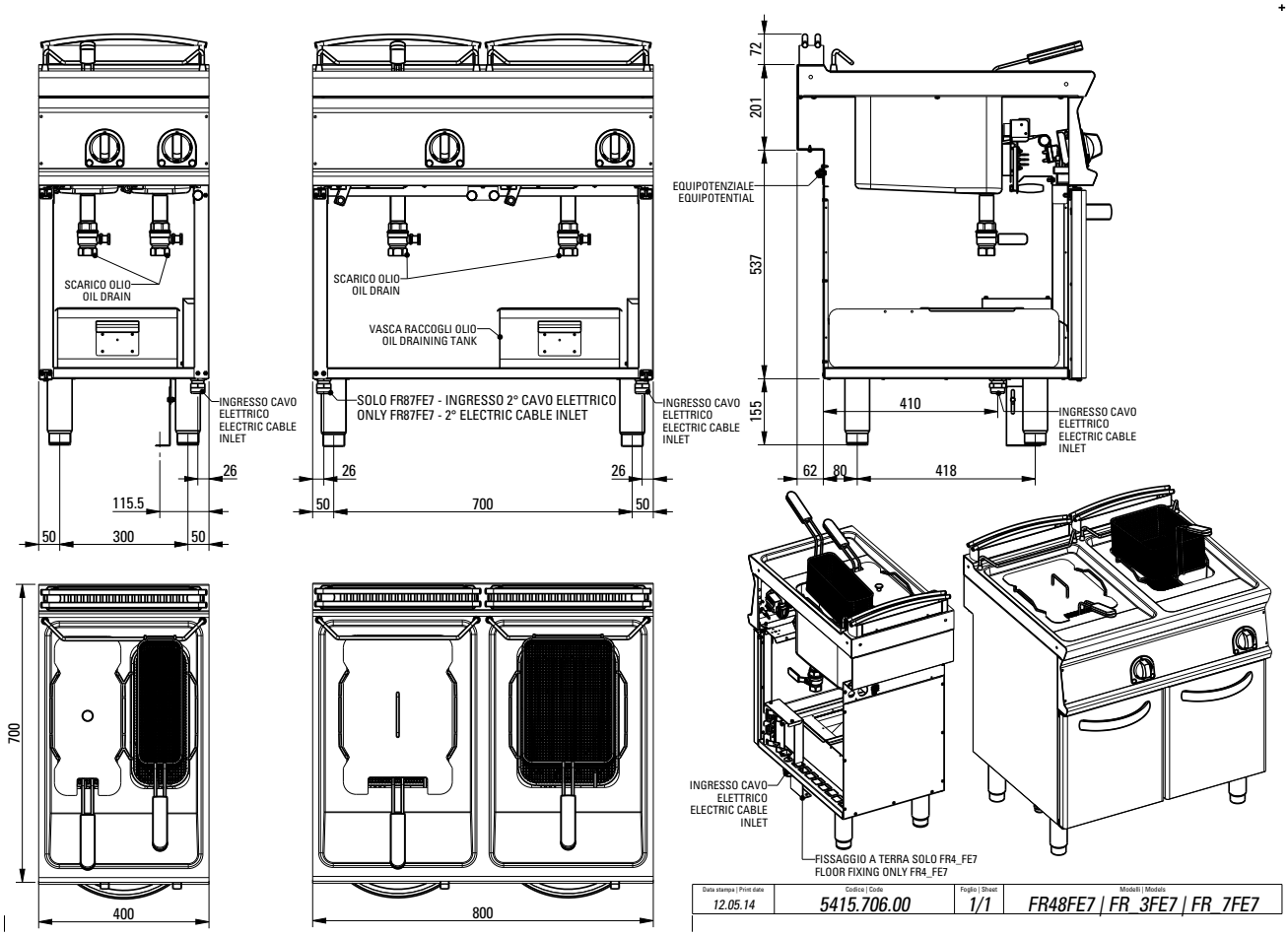
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	14 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	100÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	8LT+8LT
DIMENSIONS DE LA CUVE	14X34,2X25,7 cm	CHAUFFAGE	RÉSISTANCES ROTATIVES EN CUVE
TYPE DE CUVE	AISI 304	CUVES	n° 2
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
DEGRÉ IPX	4	LARGEUR	40 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	47 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	114 cm	POIDS NET	46,2 kg
POIDS BRUT	56,4 kg	VOLUME	0,43 m³

ACCESSOIRES

120575	PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8L - DIM. CM (21X26,5X10,5H)
220650	PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)
719004	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=40 CM
799503	PANNEAU DE COMPENSATION LATÉRAL POUR MODULE FREESTANDING
799506	PAIRE D ÉLÉMENTS DE FERMETURE (L=70CM)
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 et sans préavis.
tecnoinox.it

SCHÉMAS D'INSTALLATION