716127

FRD83FE7

Friteuse électrique double cuve 13+13l avec contrôle électronique et résistances rotatives intégrées à la cuve, freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l’huile inclus

- Friteuse électrique avec contrôle électronique avec 2 cuves de 13+13 L sur compartiment fermé de 80 cm.
- Puissance : 2x12 kW.
- 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.
- Le contrôle électronique permet d’obtenir une précision majeure entre la température réglée et la température dans la cuve.
- 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.
- 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.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l’huile à l’intérieur du compartiment fermé, panier, couvercle.
- 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.

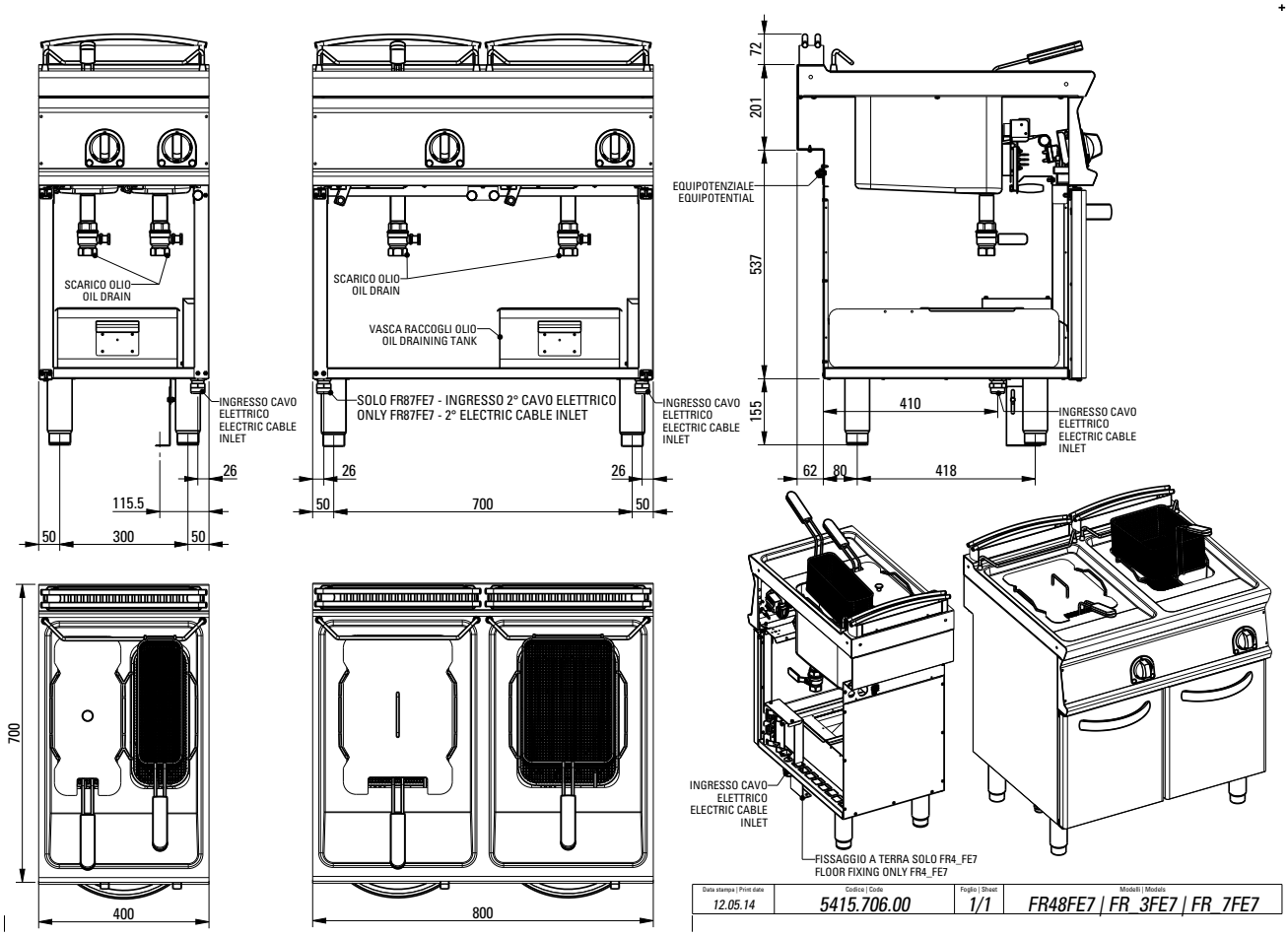
TECNOINOX Srl se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment et sans préavis.
tecnoinox.it

DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	24 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	24 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	380-415 3N~ V
PLAGE DE TEMPÉRATURE	100÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	13LT+13LT
DIMENSIONS DE LA CUVE	24X34,2X25,7 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	80 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	81 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm	POIDS NET	69 kg
POIDS BRUT	78,5 kg	VOLUME	0,7900 m³

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)
719005	PANNEAU DE COMPENSATION ARRIÈRE TECNO74 POUR ÉLÉMENTS FREESTANDING L=80 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