

## FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie et intégrée au plan, étanche, largement rayonnée et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 1 panier et 1 couvercle. Commandes mécaniques. Contrôle de la température par thermostat 100-190°C. Résistances basculantes à l'intérieur de la cuve. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



<i>Alimentation</i>	électricité	<i>Economiseur d'énergie</i>	Prédisposition pour économiseur d'énergie
<i>Épaisseur dessus</i>	2 mm	<i>Installation produit</i>	avec soubassement
<i>Litres par cuve</i>	15	<i>Productivité</i>	18,2 kg/h de pommes frites par cuve
<i>Quantité cuve</i>	1	<i>Tableau de commandes</i>	mechanique

## Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 1 cuve en acier inox AISI 304 - capacité 15 lt.
- Large zone de foisonnement en la partie supérieure pour huile avec la même capacité de la cuve.
- Cuve conçue avec zone froide pour collecter les résidus de cuisson.
- Chauffe directe par résistances électriques en acier inox AISI 304, dans la cuve, à basculement vertical pour un nettoyage efficace.
- Surface de chauffe étudiée pour obtenir une puissance spécifique inférieure à 5 watt/cm<sup>2</sup> permettant une plus grande longévité de l'huile.
- Production de pommes frites (selon la réglementation AGAA.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 18,2 kg/h par cuve.
- Contrôle de la température par thermostat avec bulbe dans la cuve, pour garantir une réponse immédiate au changement de température, de 100 à 190°C.
- Porte panier pour égoutter.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes en solution semi-suspendue.

## Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Tube de vidange de l'huile fixé à la cuve avec robinet de fermeture à bille, muni d'une poignée athermique.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec cheminée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Soubassement inférieur avec porte.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

## Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité.
- Dispositif de sécurité activant le débranchement des résistances quand elles sont en position verticale.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

# 0S1FR1E



- Degré de protection IPX4.

## Equipement de série

- En dotation de chaque cuve: 1 panier en acier chromé dimensions en cm 22,5 x 28,3 x 15,5.
- Couvercle par cuve en acier inox AISI 304, couverture totale de la cuve, logéable dans le coffre de la friteuse.
- Grille de fond en acier chromé avec support paniers dehors de la cuve.
- Raccord du tube de vidange de l'huile livré en dotation, pour une vidange facile et sûre, même si elle est chaude, à l'extérieur de l'espace de la friteuse.

## Accessoires en option

- Panier unique pour cuve; 2 paniers en acier chromé dimensions de chaque panier en cm: 11,25 x 28,3 x 15,5.
- Filtre à huile, seau de récupération huile.
- Roulettes.

## Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Poids net</i>	45 kg
<i>Poids brut</i>	55 kg	<i>Puissance électrique</i>	10,5 kW
<i>Dimensions</i>	40x72x90 cm	<i>Emballage</i>	46x82x130 cm

Icon7000 prof.700  
FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L