

FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuves embouties et intégrées au plan, étanches, largement rayonnées et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 1 panier et 1 couvercle. Commandes digitales. Carte de électronique pour le contrôle et affichage de la température 0-190°C, programme de fonte des graisses solides et de maintien de la température à 90°C, alarme sonore de fin de cuisson. 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>	19 kg/h de pommes frites par cuve
<i>Quantité cuve</i>	2	<i>Tableau de commandes</i>	digital

Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 2 cuves en acier inox AISI 304 - capacité 15 + 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/cm² 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): 19 kg/h par cuve.
- Gestion électronique de la température, à travers un capteur numérique (PT1000) immergé dans la graisse de cuisson, réglable de 0°C à 190°C avec une précision de ± 1°C. Affichage de la température sélectionnée et de la température de fonctionnement.
- Carte électronique pour la gestion des processus de friture avec réglage temps-température, maintien à 90°C et fonction "melting" (pour faire fondre les graisses solides), avertissement acoustique de fin de cuisson et autodiagnostic pour toute anomalie avec avertissement sur l'écran. Affichage du temps et de la température de friture (régulé et courant).
- 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.
- Dossieret 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 deux portes.
- Portes battantes, avec panneau sandwich, réalisées 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.

1S1FR2ED



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).
- 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>Puissance électrique</i>	21 kW
<i>Dimensions</i>	80x72x90 cm	<i>Emballage</i>	86x82x130 cm

FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES
Icon7000 prof.700

