

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 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.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	2 mm	Installation produit	Top
Litres par cuve	11	Productivité	14,8 kg/h de pommes frites par cuve
Quantité cuve	1	Tableau de commandes	mechanique

Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 1 cuve en acier inox AISI 304 - capacité 11 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): 14,8 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 soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes en solution en pont sur baies libres, 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.
- Vidange d'huile sur le front avec commande de sécurité pour permettre une vidange rapide et efficace.
- Enchères de Tige de verrouillage du groupe des résistances en position verticale.
- 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.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 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 Hygienne.
- 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 11,5.
- Couverture par cuve en acier inox AISI 304, couverture totale de la cuve.
- Grille de fond en acier chromé avec support paniers dehors de la cuve.

Accessoires en option

- Panier unique pour cuve; 2 paniers en acier chromé dimensions de chaque panier en cm: 11,2 x 28,8 x 11,5.
- Filtre à huile, seau de récupération huile.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Poids net	25 kg
Poids brut	30 kg	Puissance électrique	7,8 kW
Dimensions	40x72x25 cm	Emballage	46x82x65 cm