

## FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 30/10 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 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 100°C, alarme sonore. Résistances basculantes à l'intérieur de la cuve. Pré-équipement pour raccordement à un optimiseur d'énergie.



Alimentation	électricité	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Épaisseur dessus	3 mm	Litres par cuve	15
Productivité	19 kg/h pommes frites (AGA)	Quantité cuve	1
Tableau de commandes	digital		

### 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.
- Chauffe par résistances dans la cuve à basculement vertical pour l'accès au nettoyage.
- Production de pommes frites (selon la réglementation AGA): 19 kg/h par cuve.
- 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.
- Gestion électronique de la température réglable de 0°C à 190°C avec une précision de  $\pm 1^\circ\text{C}$ , affichage de la température sélectionnée et de la température de fonctionnement.
- Carte de électronique pour la gestion de programmes frire, fonte des graisses solides, maintien de la température à 100°C et auto diagnostic des pannes éventuelles, alarme sonore.
- Fonctionnalité et facilité de nettoyage en raison de l'absence du porte panier sur l'arrière.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

### Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- 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.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.

### Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX5.

### Equipement de série

- n.1 panier par cuve, réalisé en acier chromé, dimensions 22,5x28x12 cm
- 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.



# 0T1FR5ED



- Raccord du tube de vidange livré en dotation, rangeable sur la face intérieure de la porte.

## Accessoires en option

- 2 paniers par cuve, réalisés en acier chromé.

## Données techniques

*Branchement électrique* 400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz *Puissance électrique* 10,5 kW

*Dimensions* 40x92x75 cm

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 3 mm

