

FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L

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: 2 paniers et 1 couvercle. Commandes mécaniques. Contrôle de la température par thermostat 100-185°C. 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	2 mm	Litres par cuve	21
Productivité	68 kg/h pommes frites (AGA)	Quantité cuve	2
Tableau de commandes	mechanique		

Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse électrique avec 2 cuves en acier inox AISI 304 - capacité 21 + 21 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): 34 kg/h par cuve.
- Surface de chauffe étudiée pour obtenir une puissance spécifique inférieure à 5 watt/cm² permettant une plus grande longévité de l'huile.
- Contrôle de la température par thermostat avec de l'huile diathermique (+ sensible).
- 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 20/10 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.
- Poignées ergonomiques en métal avec isolation en fibre céramique.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Portes battantes, avec panneau sandwich, réalisées en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.

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 IPX5.

Équipement de série

- n.2 paniers par cuve, réalisés en acier chromé, dimensions 15x36,8x12 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.
- Raccord du tube de vidange livré en dotation, rangeable sur la face intérieure de la porte.

Accessoires en option



1N1FR2E



- Panier unique en acier chromé.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	110 kg
<i>Poids brut</i>	120 kg	<i>Puissance électrique</i>	36 kW
<i>Dimensions</i>	80x92x75 cm	<i>Emballage</i>	102x86x116 cm

FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L
Icon9000 prof.900 - 2 mm

