REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique 15 L + 1 panier



392087 (Z9FRED1GF0) Friteuse électrique 15 L résistance externe, 1 panier

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Les éléments chauffants à infrarouge sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V". Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 105° à 185°C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous les cuves. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
1 panier de friture de 15 l et 1 porte latérale droite pour base fournis.

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Eléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur pour simplifier le nettoyage de la cuve interne.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Fourni en série avec 1 panier et 1 porte latérale droite.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION:

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique 15 L + 1 panier

Accessoires inclus

- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

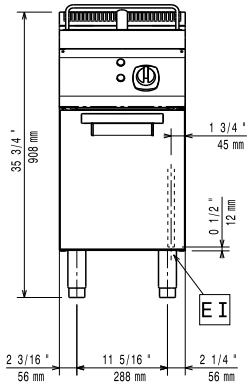
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ❑
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152 ❑
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157 ❑
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165 ❑
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ❑
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ❑
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180 ❑
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181 ❑
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185 ❑
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ❑
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ❑
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ❑
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202 ❑
- Kit 4 pieds PNC 206210 ❑
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ❑
- TUYAU VIDANGE P/FRITEUSE 15L SUR PIED PNC 206301 ❑
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ❑
- 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 PNC 206335 ❑
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370 ❑
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ❑
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ❑
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ❑
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ❑
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ❑
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691 ❑
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921692 ❑
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693 ❑
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ❑
- Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ❑

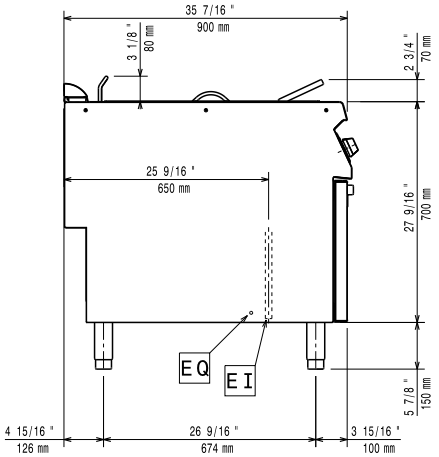
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse électrique 15 L + 1 panier

Avant

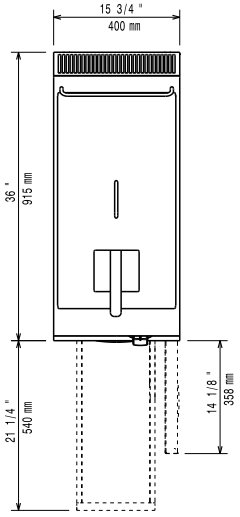


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	10 kW

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	50 kg
Poids brut :	59 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.51 m^3
Groupe de certification:	EFE91M15

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.