

K4EFEP0520

FRITEUSE ELECTRIQUE 20 lt. AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte en double paroi et poignée robuste.

Chauffage de l'huile obtenu grâce à des **éléments chauffants puissants en acier inoxydable**, plongés dans l'huile et facilement **rabattables** pour faciliter les opérations de nettoyage. Des éléments chauffants puissants et à activation rapide, afin d'éviter le refroidissement de l'huile lors du versement des aliments dans la cuve.

Cuve de 20 lt. en acier inox 18/10 estampée à froid et équipée d'une **carte électronique avec thermocouple de classe J**, qui permet de réguler la température entre 90°C et 190°C. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Le **cycle de melting** assure la commande électronique intermittente programmée du chauffage de l'huile tant pendant le chauffage de l'huile et en la gardant au chaud grâce à des impulsions jusqu'à 100°, afin d'éviter la surchauffe de l'huile et de l'appareil. L'utilisation du cycle de melting garantit les bonnes températures de l'huile et évite tout stress thermique dangereux.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 de **2 mm d'épaisseur** avec des bords arrondis inclinés vers le bec de vidange, qui est relié à un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile.

Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Conteneur en acier inox avec filtre pour la récupération de l'huile fourni **en dotation**. Un panier K26497 et un couvercle K4COPFGP de cuve en acier inox fournis **en dotation**.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 51 kg
Volume: 0.56 m³
Puissance électrique: 18.00 kW



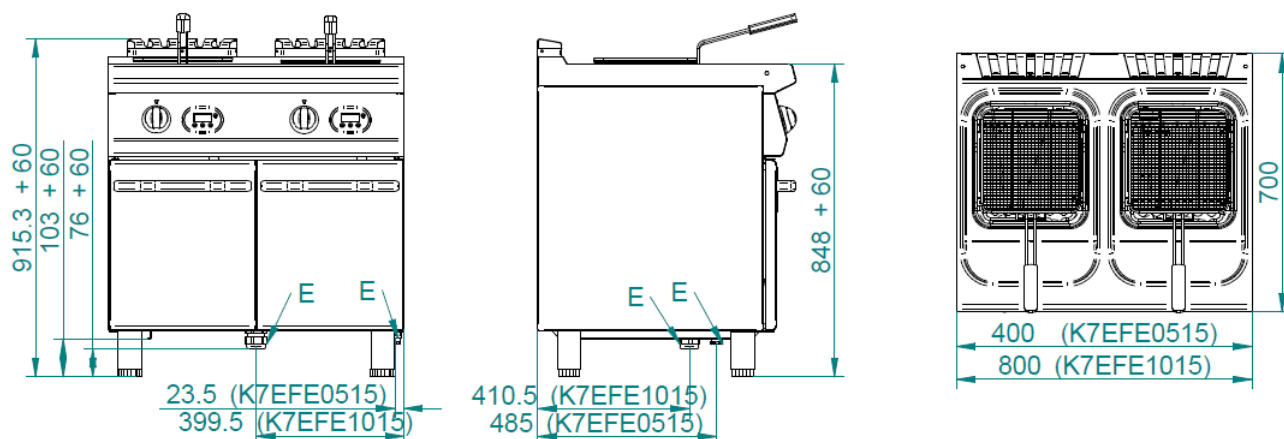
K4EFEP0520

FRIGGITRICE ELETTRICA 20 LT. CON COMANDI ELETTRONICI E FUNZIONE MELTING
FRITEUSE ÉLECTRIQUE 20 LT. AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES ET FONCTION DE MELTING

ELECTRIC FRYER 20 LT. WITH ELECTRONIC CONTROL AND MELTING FUNCTION
ELEKTROFRITTEUSE 20 LT. MIT ELEKTRONISCHE KONTROLLE U. MELTINGFUNKTION
FREIDORA ELÉCTRICA 20 LT. CON MANDOS ELECTRÓNICOS Y FUNCIÓN DE MELTING
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 20 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ MELTING

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS /
TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	400x900x850
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power / Elektro-Leistung / электр. (E)	[Kw] - [кВт]	18,1
(F)	[V]	400/3N
(G)	[Hz] - [Гц]	50/60
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель	H07 RN-F [мм2]	5 x 6
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Различные напряжения и варианты исполнения корабля - по запросу		
Capacità vasca / Capacité cuve / Tank capacity / Beckeninhalt / Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[L] [л]	20
Quantità di patate massima contenuta in un cesto grande - Quantité maximale de pommes de terre dans un grand panier - Maximum quantity of potatoes in a large basket - Maximale Menge an Kartoffeln in einem großen Korb - Cantidad máxima de patatas en una cesta grande - Максимальное количество картофеля в большой корзине	[kg] [кг]	3,75
Produzione massima - Production maximale - Maximum output - Maximale Leistung - Producción máxima - Максимальное производство	[kg/h] [кг/ч]	40



E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico \ электрич

Standard



Mm



K26497

a 375
b 295
h 117

Cesto friggitrice elettrica 1/1 - Panier friteuse électrique 1/1
- Basket for electric fryer 1/1 - Korb für Elektro-Fritteuse
1/1 - Cesta freidora eléctrica 1/1 - Корзина для
электрической фритюрницы 1/1



Bacinella raccogli olio + Filtro inox - Bac de récupération d'huile + filtre en acier
inoxydable Container for collecting oil + stainless steel filter - Ölauffangwanne +
Edelstahlfilter - Recipiente de recogida de aceite + filtro de acero inoxidable - Емкость
для сбора масла + фильтр нержавеющей сталь