

K7EFE1015

FRITEUSE ELECTRIQUE - 2 CUVES 15+15 lt. AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES - PERFORMANCE LINE



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 en acier inoxydable**, plongés dans l'huile et facilement **rabattables** pour faciliter les opérations de nettoyage. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Deux cuves de 15 lt. équipées d'une **carte électronique avec thermocouple de classe J**, qui permet de réguler la température entre 100°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 le 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 fusion garantit les bonnes températures de l'huile et évite tout stress thermique dangereux.

Cuve en acier inoxydable 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**. Paniers et couvercles 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: 800 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 68 kg
Volume: 0.80 m³
Puissance électrique: 30.00 kW

