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 intemittente 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**. Deux paniers K26237 et deux couvercles de cuve en acier inox K7COPFGP 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**.

CARACTÃ RISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 68 kg
Volume: 0.80 m³
Puissance électrique: 30.00 kW

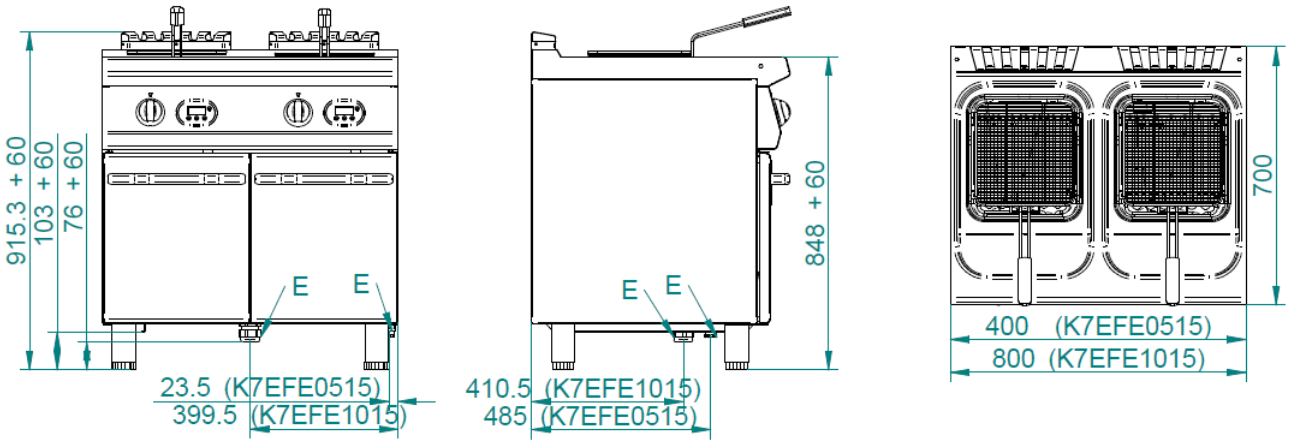
Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

K7EFE1015

FRIGGITRICE ELETTRICA 15 LT. CON COMANDI ELETTRONICI E FUNZIONE MELTING - FRITEUSE ÉLECTRIQUE 15 LT. AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES ET FONCTION DE MELTING - **ELECTRIC FRYER 15 LT. WITH ELECTRONIC CONTROL AND MELTING FUNCTION** - ELEKTROFRITTEUSE 15 LT. MIT ELEKTRONISCHE KONTROLLE U. MELTINGFUNKTION - **FREIDORA ELÉCTRICA 15 LT. CON MANDOS ELECTRÓNICOS Y FUNCIÓN DE MELTING** - ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 15 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ MELTING

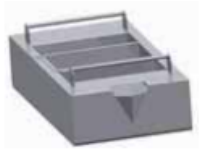
DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	800x700x850
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power /Elektro-Leistung /электр. (E)	[Kw] - [кВт]	30,2
(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 10
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]	15 + 15
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]	2 + 2
Produzione massima - Production maximale - Maximum output - Maximale Leistung - Producción máxima - Максимальное производство	[kg/h] [кг/ч]	44



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

Standard

		Mm	
	K26237	a 280 b 270 h 111	Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Basket for fryer 1/1 Korb für Fritteuse 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1
	C2VOFG		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 нержавеющая сталь
	K7COPFGP		Lid for gas fryer Coperchio per friggitrice a gas Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfritteuse Tapa para friedora a gas Крышка для газовой фритюрницы

Accessori - Accessoires - Accessories - Zubehöre - Accessorios - Аксессуары

	K26238	a 280 b 130 h→111	Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Basket for fryer 1/2 Korb für Fritteuse 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2
	K00088		Kit giunzione serie 700/600 Kit connexion série 700/600 Connecting kit series 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединяющие части серия 700/600