

K7EFE0515

FRITEUSE ELECTRIQUE 15 lt. AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES -
PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermdurcissable 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.

Cuve de 15 lt. équipée 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 melting 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. Un panier K26237 et un couvercle 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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 42 kg
 Volume: 0.45 m³
 Puissance électrique: 15.00 kW

