

Friteuse électrique 2 cuves de 13 litres sur armoire - "DIGIT"

Référence E7/F26A7-ND



- Dimensions de la cuve 280x340xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 lit. max. 13 lit.
- 2 Paniers en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Robinet de vidange (à bille) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

ADVANTAGE:

Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cooking

product_subrange_name: Range Modular OPTIMA 700

product_family_name: Friteuses

REF produit de remplacement: OUTOFSTOCK

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 700 x 700(730) x 850/920

kW: 18

Voltage: 2x400/3N 50-60Hz

Volume en m³: 0.73

Poids (en kg): 80

Nombre d'accessoires: 21