

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	MAMCOO11400	FRI14E15KA	Friteuses

ARTICLE

Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	400		
PROFONDEUR (mm):	1100		
HAUTEUR (mm):	900		
POIDS (Kg):	54		
VOLUME (m ³):	0.5		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	12		
TENSION (V):	VAC400 3N		
N. ZONES DE CUISSON:	1		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	1x12 kW		
DIM. CUVES (mm):	220x520x300(h) mm		
N. CUVES:	1	CAPACITE' (L):	15
DEGRÉ IP:	IPX5		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	100-185		

DESCRIPTION

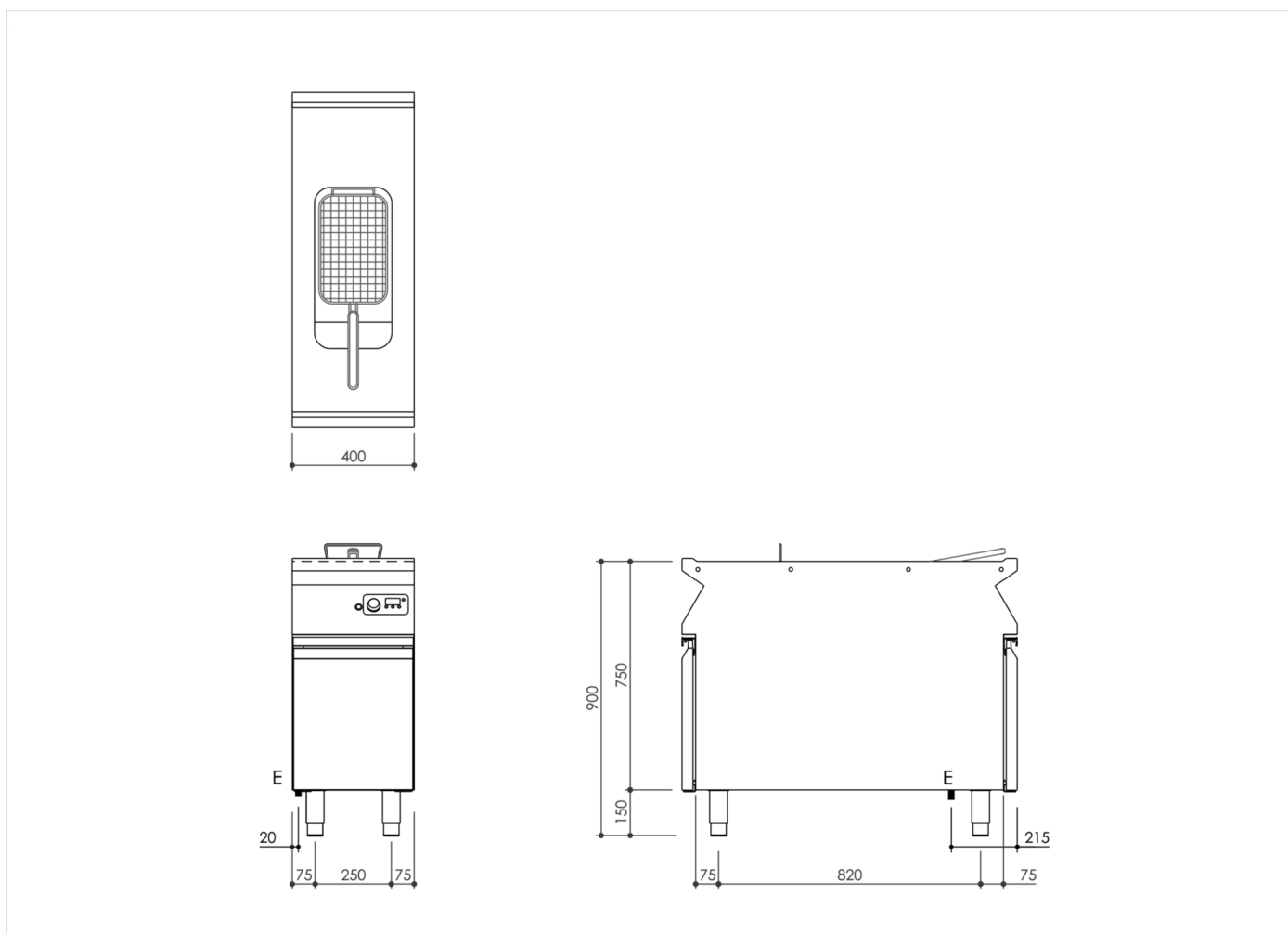
Friteuse électrique sur armoire, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité bac 15 l. Bac avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Chauffage par résistance blindée en acier inoxydable AISI 304, à l'intérieur du bac et pivotante à plus de 90° pour faciliter le nettoyage du bac. Température de l'huile dans le bac réglable de 100 à 185 °C. Thermostat de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Friteuse dotée d'un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui intervient en cas de surchauffe. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fournis. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - IIO	MAMCOOII400	FRII4EI5KA	Friteuses

ARTICLE

Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique: **VAC400 3N 50Hz**

