



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CRI620450	F66ER	Friteuses

ARTICLE

**Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>600</b>		
PROFONDEUR (mm):	<b>600</b>		
HAUTEUR (mm):	<b>295</b>		
POIDS (Kg):	<b>34</b>		
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.22</b>		
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	<b>12</b>		
TENSION (V):	<b>VAC400 3N</b>		
N. ZONES DE CUISSON:	<b>2</b>		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>2x 6kW</b>		
DIM. CUVES (mm):	<b>220x340mm</b>		
N. CUVES:	<b>2</b>	CAPACITE' (L):	<b>10</b>
DEGRÉ IP:	<b>IPX3</b>		
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>90-180</b>		

**DESCRIPTION**

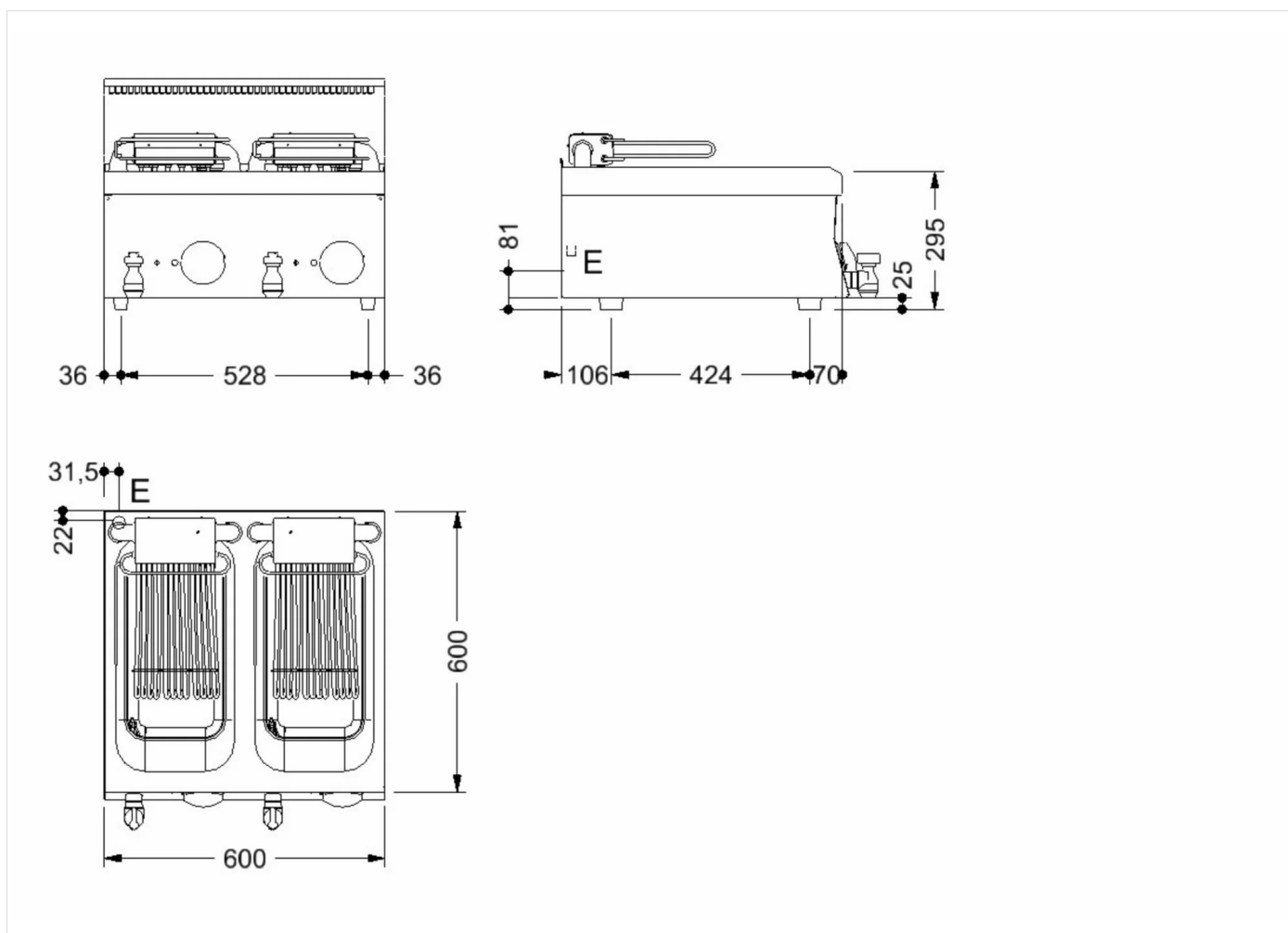
Friteuse électrique, en acier inoxydable. Chauffage par résistance dans le réservoir. Réservoirs pressés 2 du Lt.10 équipés d'une zone froide et d'une zone d'expansion de l'huile rayonnée et inclinée. Thermostat réglable de 100°C à 180°C et thermostat de sécurité à réarmement manuel. Témoins lumineux permettant de vérifier que l'alimentation secteur a été mise en marche et que les éléments chauffants fonctionnent. Filtre, panier, couvercle et collecteur de vidange fournis.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CR1620450	F66ER	Friteuses

ARTICLE

Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

(E) Raccordement électrique: VAC400 3N 50/60Hz

