

**285561 (EXFRPB1BWF)**

Friteuse électrique 9 litres 1 panier, mono

285563 (EXFREB1BWF)

Friteuse électrique 9 litres 1 panier, tri

Caractéristiques principales

- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection IP24.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Fourni en série avec 1 panier et 1 porte latérale droite.
- Fond de cuve embouti.
- Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité.
- Filtre à huile intégré.
- Boutons de contrôle placés derrière la porte.
- Friteuse livrée avec quatre pieds de 50 mm en acier inoxydable.
- 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode eco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité

Construction

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Friteuse compacte de 60 cm de profondeur.
- Conçus pour une installation isolée ayant un cadre extérieur fermé sur les côtés, l'arrière et le dessous.
- kit de fixation murale en dotation.
- Couvercle de friteuse rabattable avec rangement dans la porte.





Un accent sur la durabilité

Durabilité

- Fonction Eco: la friteuse se met en veille afin d'économiser de l'énergie. Reprise rapide de la température pour redémarrer la friteuse en moins d'une minute.
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



Spécifications techniques

285561

285563

Électrique

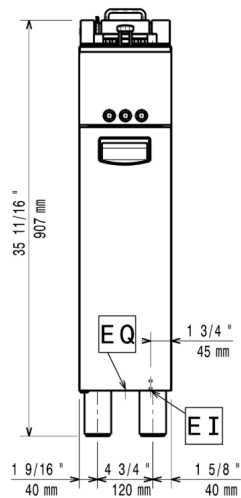
Voltage :	220-240 V/1N ph/50/60 Hz	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	7.4 kW	7.4 kW

Informations générales

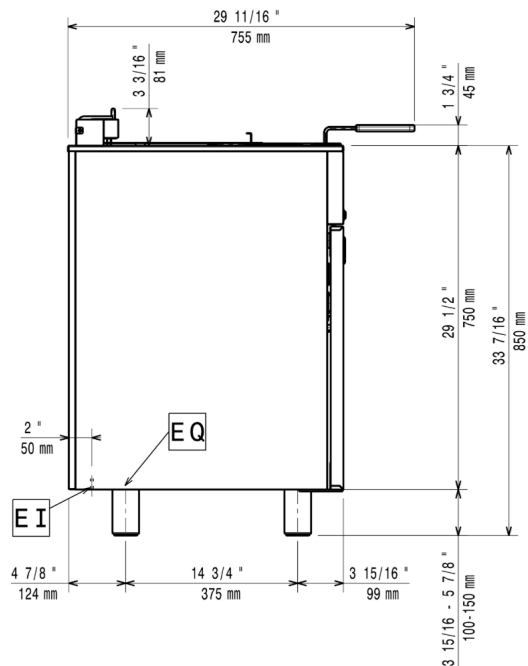
Nb de paniers :		
Largeur cuve utile :	170 mm	170 mm
Hauteur cuve utile :	330 mm	330 mm
Profondeur cuve utile :	500 mm	500 mm
Capacité de cuve :	7 lt MIN; 9 lt MAX	7 lt MIN; 9 lt MAX
Plage de réglage :	90 °C MIN; 185 °C MAX	90 °C MIN; 185 °C MAX
Largeur extérieure	200 mm	200 mm
Profondeur extérieure	600 mm	600 mm
Hauteur extérieure	930 mm	930 mm
Poids net :	35 kg	35 kg

Schémas d'installation

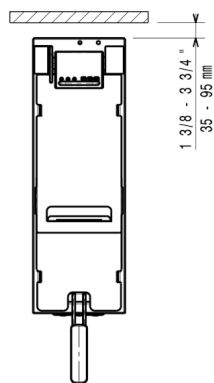
Avant



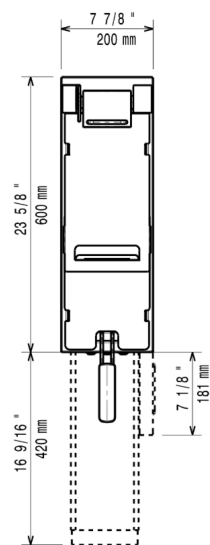
Côté



Dessus



Distances



EI = Connexion électrique
DO = Tuyau de trop plein

EQ = Vis équipotential

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
206390	Panier pour friteuse 9 litres	1
206393	Bac à huile avec filtre	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
Paniers	
206390	Panier pour friteuse 9 litres
206394	Accessoire pour friture de poisson (plaque perforée) pour friteuse 9L
Pieds, roulettes et rampes	
206438	Kit support 400 mm pour assemblage 2 friteuses E200 (pour 285561)
206439	Kit support 600 mm pour assemblage 3 friteuses E200 (pour 285561)
206440	Kit support 800 mm pour assemblage 4 friteuses E200 (pour 285561)
Gestion des graisses / huiles	
206392	Filtre à graisse en tissu pour friteuse 9 litres
206393	Bac à huile avec filtre
206443	[NOT TRANSLATED] Stainless steel oil large filter for 9lt fryer
Solutions d'installation	
206391	Bandeau de raccordement friteuse 9 L