

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471027	M7FRE-16	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	MILO 700

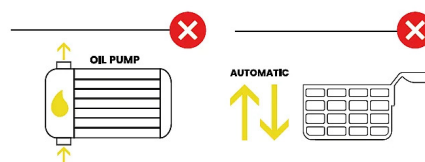
DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 8L AVEC RÉSIDANCES TUBULAIRES ROTATIVES.
DONNÉES TECHNIQUES

Puissance électrique (kW)	14
Tension standard (V)	380-415 V 3 N ~
N° de zones de cuisson	2x7,0KW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	340
Dimensions de la cuve (mm)	60
N° de cuves	2x8lt
Degré de protection (mm)	IPX4

DONNÉES DES DIMENSIONS

Dimensions du produit (mm)	400 W x 730 P x 900 H
Poids net (kg)	49
Poids brut (kg)	62
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53


DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Production horaire (kg/h)

15

* Les données se réfèrent à des conditions de travail moyennes et hypothétiques.

Les données réelles peuvent différer en fonction des conditions de travail effectives.

Efficacité énergétique nominale (€/kg)**

0.187

** Simulé selon les coûts énergétiques suivants (gaz G20 - 0,10 Euro/KWh ; G30 - 0,15 Euro/Kwh et électricité 0,20 Euro/KW)

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière incliné sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plan de travail et cuves de cuisson en acier inoxydable AISI 304, emboutis avec bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Éléments chauffants blindés en acier inoxydable AISI 304, orientables à 90°C pour faciliter le nettoyage. Zone froide pour la stabilisation des résidus de cuisson et pour l'évacuation de l'huile vers la vidange de Ø1 pouce avec robinet à bille. Contrôle thermostatique de la température de 90°C à 190°C avec voyant lumineux de fonctionnement. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

Dotation de série : deux paniers.

Soubassement inférieur fermé par une porte à charnière en acier inoxydable AISI 304, s'ouvrant à gauche, équipée de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)

Code	Modèle	Description
20101018	FRYMATE7	SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE INTÉGRABLE À UNE FRITEUSE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471027	M7FRE-16	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	MILO 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 8L AVEC RÉSISTANCES TUBULAIRES ROTATIVES.

ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)

Code	Modèle	Description
80300918	FRYSHIELD_M	tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)
	SF_ISO	Supplément de +5 % pour l'isolation de la cuve de cuisson des friteuses électriques Y (conformité à l'ordonnance SR730.02)
863101	CMF15-17	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L
863113	CF15-17	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L
20200148	CCF15	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 15L
80300018	FFV15	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 15L
863058	CF8	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 8L
20100590	LID-FV15	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 15LT
20100873	SF_TRO-LOV	SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES LOV
20100806	SF_CON-FIL	FILTRE EN ACIER INOXYDABLE 100 MICRONS POUR CHARIOT DE BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE
60200677	DEF-FV15	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 15LT
863139	BRO-16/17	BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE EN INOX POUR FRITEUSE 16/17 LITRES
80300162	GRID-FV15	MAILLE POUR FRITEUSE DE 15LT
20100207	CLEAN	KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE – 6 BOUTEILLES/1LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10471027	M7FRE-16	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	MILO 700

DESCRIPTION

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 8L AVEC RÉSISTANCES TUBULAIRES ROTATIVES.**RACCORDEMENTS**

E = ÉLECTRIQUE	380-415 V 3 N ~
D = VIDANGE	1" "No drain connection required"