

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491004	M9FRE20Y	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	ESSENTIAL

DESCRIPTION

FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE 1 CUVE "Y" (20-23) L

DONNÉES TECHNIQUES

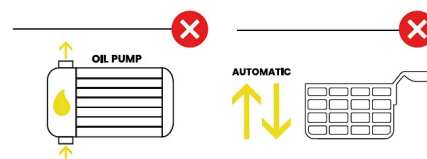
Puissance électrique (kW)	19
Tension standard (V)	380-415 V 3 N ~
N° de zones de cuisson	1x19,0KW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	460
Dimensions de la cuve (mm)	75
N° de cuves	1x20lt (min 20-max 23)
Degré de protection (mm)	IPX4
Filtration à chaud avec pompe intégrée	Non inclus
Levage automatique des paniers	Non inclus

DONNÉES DES DIMENSIONS

Dimensions du produit (mm)	400 W x 900 P x 900 H
Poids net (kg)	60
Poids brut (kg)	72
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53



POWERED BY



DONNÉES ÉNERGÉTIQUES

Production horaire (kg/h)

27* -37

* 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)**

0.152

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

DURABILITÉ

• Ce modèle peut être configuré (en option) pour être conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

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).

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491004	M9FRE20Y	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	ESSENTIAL

DESCRIPTION

FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE 1 CUVE "Y" (20-23) L
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 emboutie en forme de Y, sans soudures, avec bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Profonde zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson. Vidange d'huile droit de grand diamètre (Ø38 mm) avec robinet frontal pour faciliter la vidange. Espace technique entièrement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour éviter la pénétration de saletés. Chauffage obtenu par un élément chauffant innovant, basculant à géométrie plate et à haut rendement, fonctionnel pour minimiser la consommation d'énergie. Il est complètement amovible de la cuve de cuisson pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve. Crochet pour le levage de la résistance intégré de série. Système de sécurité électrique qui bloque le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant. Contrôle de la température par thermostat électronique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Bouton de commande ergonomique athermique avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

Dotation de série : un grand panier pour version avec 1 cuve, un grand panier ou deux demi-paniers pour version avec deux cuves.

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)

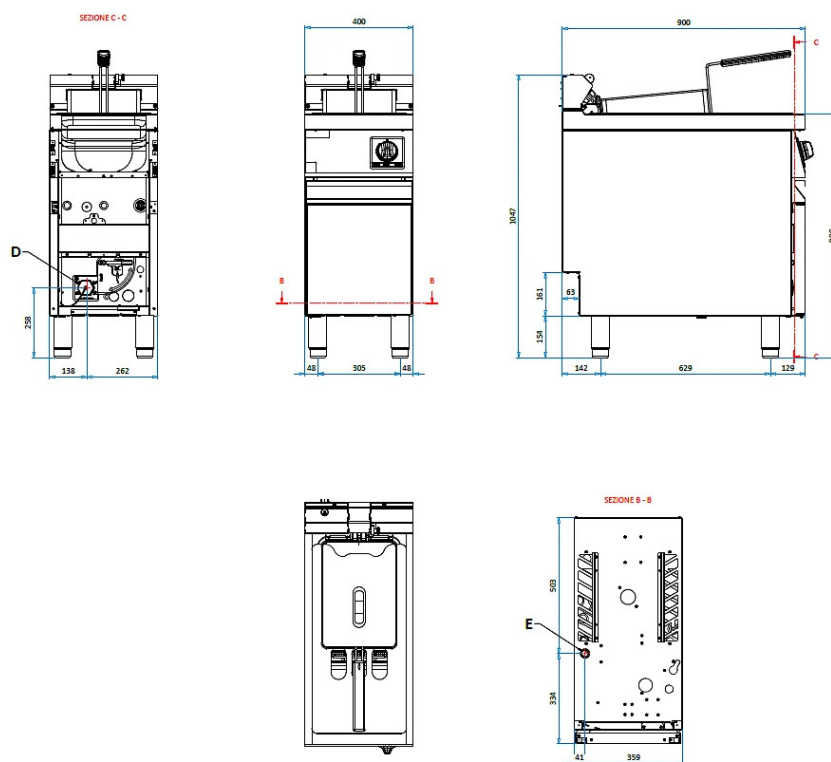
Code	Modèle	Description
ND99	SMART CONTROL	KIT DE GESTION DES CHARGES ÉLECTRIQUES
20101019	FRYMATE9	SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE INTÉGRABLE À UNE FRITEUSE
80300918	FRYSHIELD_M	tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)
	SF_ISO	Supplément de +5 % pour l'isolation de la cuve de cuisson des friteuses électriques Y (conformité à l'ordonnance SR730.02)
80300155	CMF20	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
80300254	CF20	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L
20100875	SF_TRO	SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES
20100806	SF_CON-FIL	FILTRE EN ACIER INOXYDABLE 100 MICRONS POUR CHARIOT DE BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE
60200678	DEF-FV20	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 20LT
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT
20100207	CLEAN	KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/LITRE
20300031	MV440	Supplément de +3 % pour tension spéciale, disponible sur demande pour la série Marine 440V/3/50-60Hz (sans neutre)

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10491004	M9FRE20Y	FRITEUSE	ÉLECTRIQUE	ESSENTIAL

DESCRIPTION

FRITEUSE SUPERFRY ÉLECTRIQUE 1 CUVE "Y" (20-23) L

VUES ÉCLATÉES



RACCORDEMENTS

E = ÉLECTRIQUE	380-415 V 3 N ~
D = VIDANGE	1" 1/2 "No drain connection required"