

## Friteuses électriques, commandes électromécaniques, 2X10 L - TOP



### Informations produit

- › • Carrosserie en acier inox. Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- › • La température de l'huile dans le bac est contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100°C à 195°C.
- › • Résistances blindées en acier inoxydable, à l'intérieur de la cuve, et relevable pour faciliter le nettoyage.
- › • Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- › • Évacuation de l'huile par le robinet de vidange situé à l'avant.
- › • Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement,
- › • Système de basculement pour un nettoyage aisé.

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Nombre de cuves	2
Dotation	1 grand panier + 2 petits paniers
Volume cuve (L)	2x10
Dessous	sans dessous

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	20
Tension (V)	400 V TRI + N

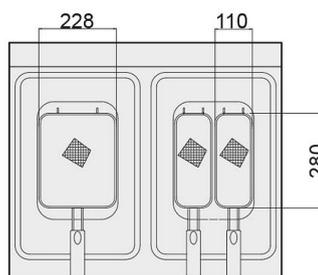
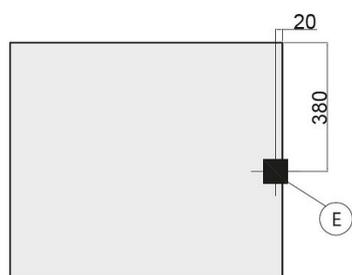
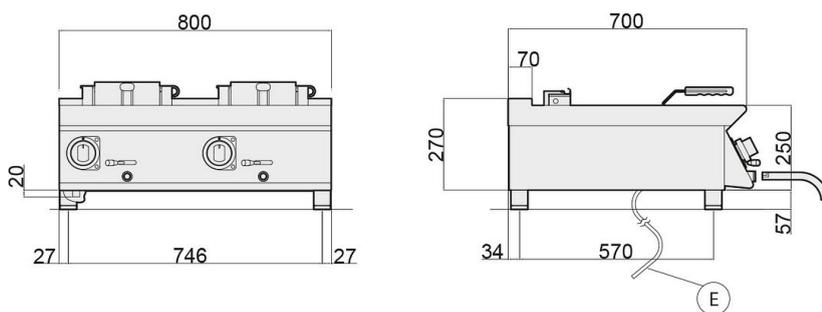
### DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	55
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	800x700x307

### LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	850x750x300
Poids brut (kg)	65

**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



- (A)** remplissage eau
- (C)** remplissage eau chaude
- (E)** entrée électrique
- (F)** remplissage eau froide
- (G)** entrée gaz
- (S)** évacuation eau

**Accessoires et options**

**Accessoires**

**2013949** Panier frites L230xP290xH100

**2014725** Panier frites L110xP290xH100