

Friteuses électriques, commandes électromécaniques, 10 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	1
Dotation	1 grand panier
Volume cuve (L)	10
Dessous	sans dessous

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	10
Tension (V)	400 V TRI + N

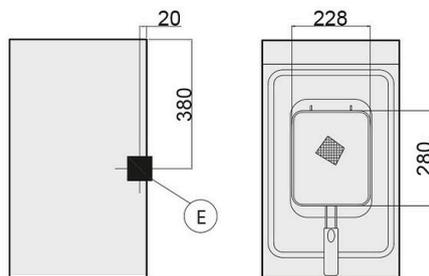
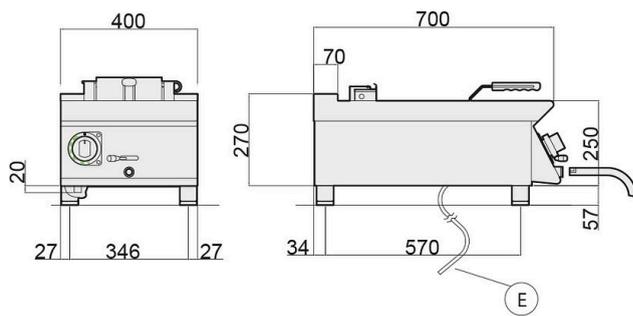
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	700
Largeur (mm)	400
Hauteur (mm)	307
Poids net (kg)	30
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x700x307

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	450x750x300
Poids brut (kg)	40

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr



- Ⓐ remplissage eau
- Ⓒ remplissage eau chaude
- Ⓔ entrée électrique
- Ⓕ remplissage eau froide
- Ⓖ entrée gaz
- Ⓗ évacuation eau

Accessoires et options

Accessoires

2013949 Panier frites L230xP290xH100

2014725 Panier frites L110xP290xH100