

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 |

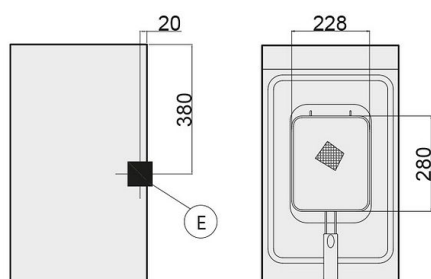
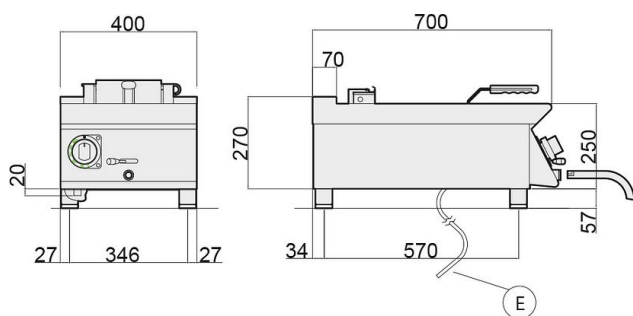
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 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