

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

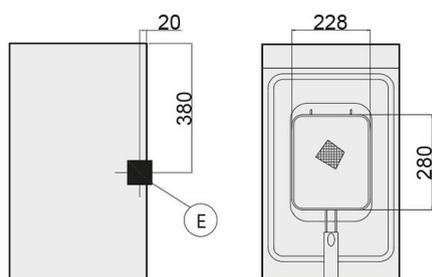
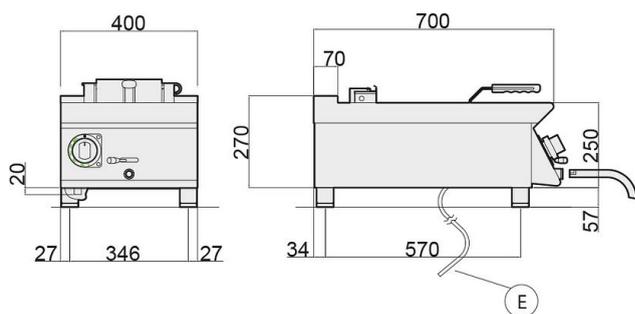
DIMENSIONS ET POIDS

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