

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 17L RESISTENCES BASCULANTES AVEC LES COUVERCLES ET LES PANIERS ET LE RÉSERVOIR DE RÉCUPÉRATION D'HUILE ET FILTRES - SUR ARMOIRE FERMÉE

316081 - FR47FE9

CARACTÉRISTIQUES

Tecno90 de Tecnoinox est une ligne modulaire née pour travailler intensément.
Tecno90 est parfaite pour les cuisines des hôtels et des restaurants de grandes dimensions et pour les centres de cuisson. Elle satisfait en effet les nécessités de fiabilité totale, grande puissance et capacités de production considérables, pour servir un grand nombre de couvert avec les meilleurs résultats.
En particulier, la ligne Tecno90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne Tecno90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.
Avec son ample gamme de machines et sa flexibilité de composition, Tecno 90 satisfait les exigences des chefs les plus exigeants.
ROBUSTESSE ET DURABILITÉ
Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 2 mm.
SÉCURITÉ
Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGWet ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.
FINITIONS
Une grande attention au design est réservée à Tecno90, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans laversion peinte.
JOINTS
En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.
PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSSON
Le chef peut compter sur d'importantes puissances et sur d'excellentes prestationsen termes d'uniformité de cuisson.
FIABILITÉ MAXIMALE

Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec des matériaux et des composants italiens ou européens. Index de perfection supérieur à 99%.

COMPARTIMENT TECHNIQUE

La plupart des modules est équipée de compartiment technique arrière pour les raccordements

PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINESET FACILITÉ D'INSTALLATION

L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier AISI 304.

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES AVEC RÉSISTANCES TOURNANTES DANS LA CUVE

• Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances tournantes dans la cuve.
• Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
• Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
• Plans et cuves emboutis.
• Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	**16,5 kW**	IPX	**4**
EL Power	**16,5 kW**	Width	**40 cm**
Frequency	**50/60 Hz**	Depth	**90 cm**
Voltage	**380-415 3N~ V**	Height	**90 cm**
Tank Capacity	**17lt**	Packaging Width	**100 cm**
Tank Dimensions	**30,7x34,2x25 ,7 cm**	Packaging Depth	**47 cm**
Temperature Range	**140÷190 °C**	Packaging Height	**119 cm**
Heating	**In-tank Heating El.**	Net Weight	**50 kg**
Nr. of Tanks	**1 n°**	Gross Weight	**60 kg**
Foot high	**133 mm**	Volume	**0,56 m³**
Foot adjustment	**133/195 mm**		

ACCESSOIRES

- 319009: PANNEU DE REMPLISSAGE ARRIÈRE POUR PLACARD L 40 CM
- 399573: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE POUR BASES ET TOPS L = 90CM
- 799507: RÉSERVOIR DE COLLECTE D'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8 + 8LT, 13LT, 17LT
- 799508: PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 17L CM (28.5X29.5X12H)
- 799509: PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 17L - DIM. CM (14X29.5X12H)