Friteuse élect. SuperFry 900, 1x20L

SF9E-120

Dimensions (mm)	L400 x P900 x H900
Puissance électrique	3NAC 400V - 19.0 kW
Cuve isolée	oui, 0.263 m2*K/W
Commande	écran tactile
Description de l'écran tactile	- utilisation intuitive en diverses langues - ICS (Intelligent Cooking System) garantit des résultats de friture parfaits - algorithme précis (EFS) pour la gestion de l'huile - Interface WiFi pour adapter les recettes, surveiller la consommation d'énergie, exporter les données HACCP, etc.
Compris dans la livraison	2 petits paniers pour env. 1.2 kg de frites chacun
Bac de récupération	oui, avec filtre en acier inox
Soubassement	Porte battante
Type de construction	appareil sur pieds
Nombre de cuves	1
Contenance par cuve	20 litres
Type de cuve	- en forme de Y - emboutie et entièrement dépourvue de soudure - très grande zone froide grâce à la forme en Y (au moins 1/3 de la quantité d'huile) - écoulement d'huile de 1,5 pouce au centre du fond de la cuve - écoulement d'huile protégé par un grand filtre à larges mailles
Mode de fonctionnement	électrique
Levage des paniers automatique	non
Pompe à huile intégrée	non
Résistance pivotante	oui
Type de résistance	corps de chauffe plat avec une grande surface de contact pour un transfert de chaleur en douceur sur l'huile
Matériau	Acier inoxydable
Approprié pour un usage professionnel prolongé	oui