



MOD : E7/F26A7-N

Production code : DIFRBE77A

06/2023



700 EVO - FRITEUSES

E7/F26A7-N



2 PANIERS, ÉL. SUR ARMOIRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	70x73x85
Capacité de la cuve (lt-GN)	12+12
Puissance totale (kW)	9+9=18
IPX5	●

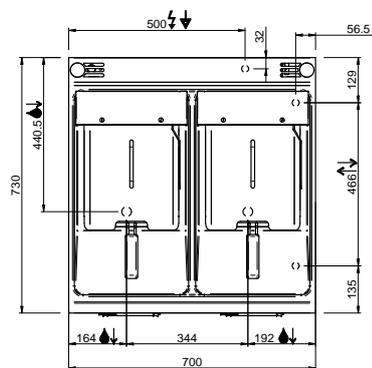
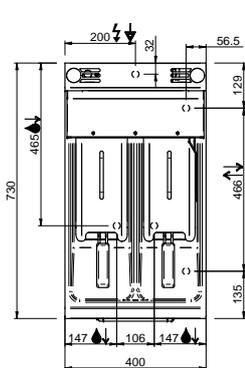
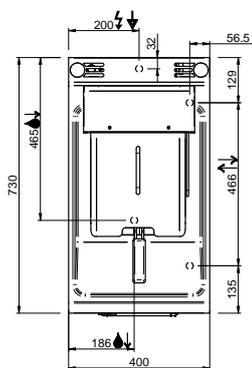
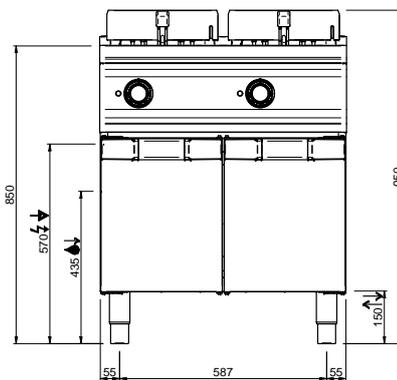
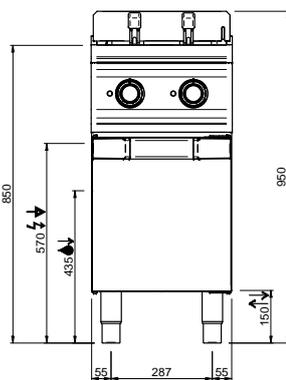
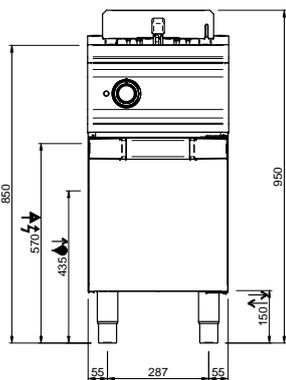
SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Dimensions cuve - LxPxH (cm)	24x34x21,5
Energie (N)	400V 3N 50/60Hz
Poids (kg)	72
Volume (m3)	0,8

Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis et sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage. Un plan d'égouttage est située sur le devant. Le système de récupération est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox. Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation permettant de conserver la qualité de l'huile.

Ils sont disponibles versions avec affichage numérique (E7/F13A4-ND - E7/F26A7-ND - E7/F15A4-NAP), équipé de la fusion automatique, permettent un contrôle précis de la température de l'huile, le réglage du temps de cuisson et le réglage des programmes automatiques

pour régler et accélérer les cuissons les plus fréquentes. Le modèle NAP assure également une réactivité maximale indispensable pour obtenir une productivité élevée dans les petits espaces.



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)