

Mod. E9F22-8MEL Cod. 20516700

Mod. E9F22-8MSEL Cod. 20516800



MAXIMA 900

FRYERS

| | | |
|--|------|------------------------|
| | L | 22 + 22 |
| | mm | 306 x 460 x 295 h (x2) |
| | mm | 260 x 400 x 150 h (x2) |
| | kW | 18 x 2 (E9F22-8MEL) |
| | kW | 22 x 2 (E9F22-8MSEL) |
| | VOLT | 380-415 V3N~ 50/60 Hz |
| | Kg | 95 |

STANDARD

Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes électroniques / Elektronische Steuerung Version
Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung
2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, programma di "melting" e di mantenimento a 100 °C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.
Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. Temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures. Safety thermostat with manual restart. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304.
Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben
9CE4/22 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 4 Halbkörben
V3/B Volt 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8MEL)

| | | | |
|----------|---|--------------|------------------------------|
| E | connessione elettrica - electric connection | 380-415 V3N~ | KW 18 X 2 E9F22-8MEL |
| | branchement électrique - Elektrischer Anschluss | | KW 22 X 2 E9F22-8MSEL |

