

Mod. E9F22-4M

Cod. 20515500

Mod. E9F22-4MS

Cod. 20515600

**MAXIMA 900**

	Lt	22
--	----	----

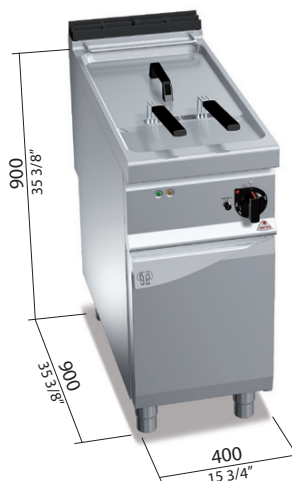
	mm	306 x 460 x 295 h
--	----	-------------------

	mm	135 x 420 x 150 h (x2)
--	----	------------------------

	kW	18	(E9F22-4M)
	kW	22	(E9F22-4MS)

	380-415 V3N~ 50/60 Hz		
--	-----------------------	--	--

	Kg	49
--	----	----

**STANDARD**

N. 2 MEZZI CESTI - N. 2 TWIN BASKETS - N. 2 DEMI PANIERS - N. 2 HALBKÖRBEIN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 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 termostato da 80°C a 190°C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
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 cestri 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 a thermostat from 80° C to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Power indicator and temperature light. 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 avec thermostat de 80°C à 190°C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve.
Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. 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 des Thermostats von 80°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände.
Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche 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

9C 22L CESTO UNICO - SINGLE FRYER'S BASKET - PANIER POUR FRITEUSE UNIQUE - EINTEILIGE FRITZEUSE'S KORB

V3/A VOLTS 220 - 240 3~ (E9F22-4M cod. 20515500)

E	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	kW 18	E9F22-4M
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 22	E9F22-4MS

