

FICHE TECHNIQUE EVO400-E (T) ENCASTRÉE



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle / Type	EVO400-E	EVO400T-E
Référence	8440-E	8445-E
Cuve (litres)	15-18	15-18
Dimensions (mm)	voir au dos	voir au dos
Paniers (2)	158x285xH135	158x285xH135
Capacité de production (kg/h)	38-46	52-64
Tension	3N400V	3N400V
Puissance	14.4 kW	22 kW
Fusibles	20A	32A
Corps de chauffe	2	2
Plage de température	95°C – 190°C	95°C – 190°C
Indice de protection	IPX4	IPX4
Poids net (kg)	35	36
Câble (m)	2.50	2.50
Remarque	Livré sans fiche	Livré sans fiche

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

- Rendement maximal grâce au système dialogue qui optimise la cuisson.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Thermostat adapté pour le nettoyage avec de l'eau (95°C). Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt intermédiaire.
- Position Eco : pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- Composants et finitions de haute qualité pour répondre aux attentes les plus exigeantes.
- Entièrement en acier inoxydable, solide et durable.
- Option Turbo, idéal pour frire des aliments surgelés.
- Swiss Made : fabriquée dans notre usine à Romanel-sur-Morges.
- Garantie 2 ans / 20 ans de pièces détachées.

OPTIONS

- Levage automatique (2x)
- Pompe de recyclage
- Computer
- Turbo
- Sicotronic
- Marine
- Autres voltages sur demande

ACCESSOIRES

- 1 grand panier 350x285xH135
- Microfiltre avec support
- Grille à poisson (2x)
- Grille égouttoir cuve (2x)

CERTIFICATS

- CB, DNV-GL, UL

IMAGES DE DÉTAILS



DESSINS TECHNIQUES

