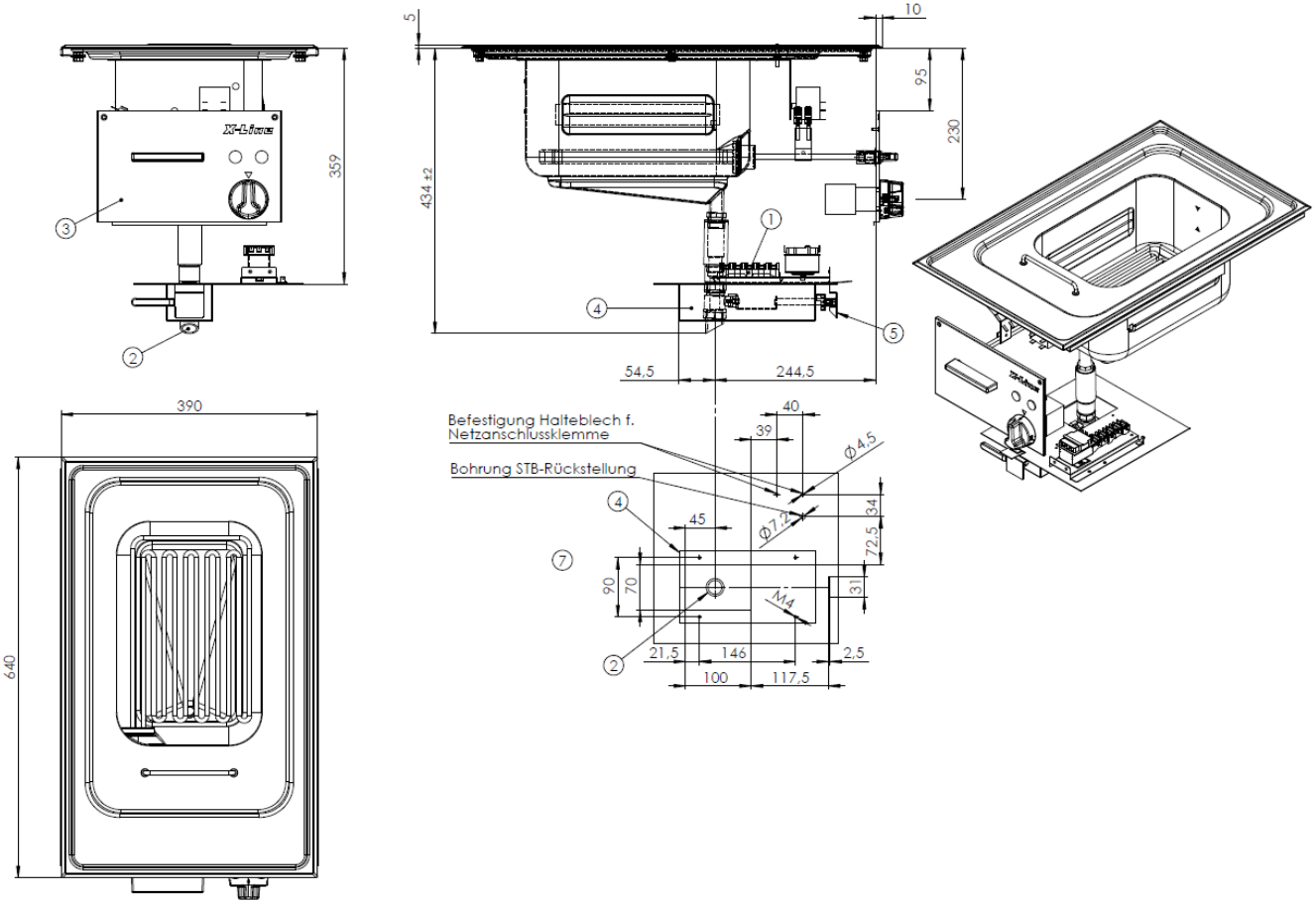
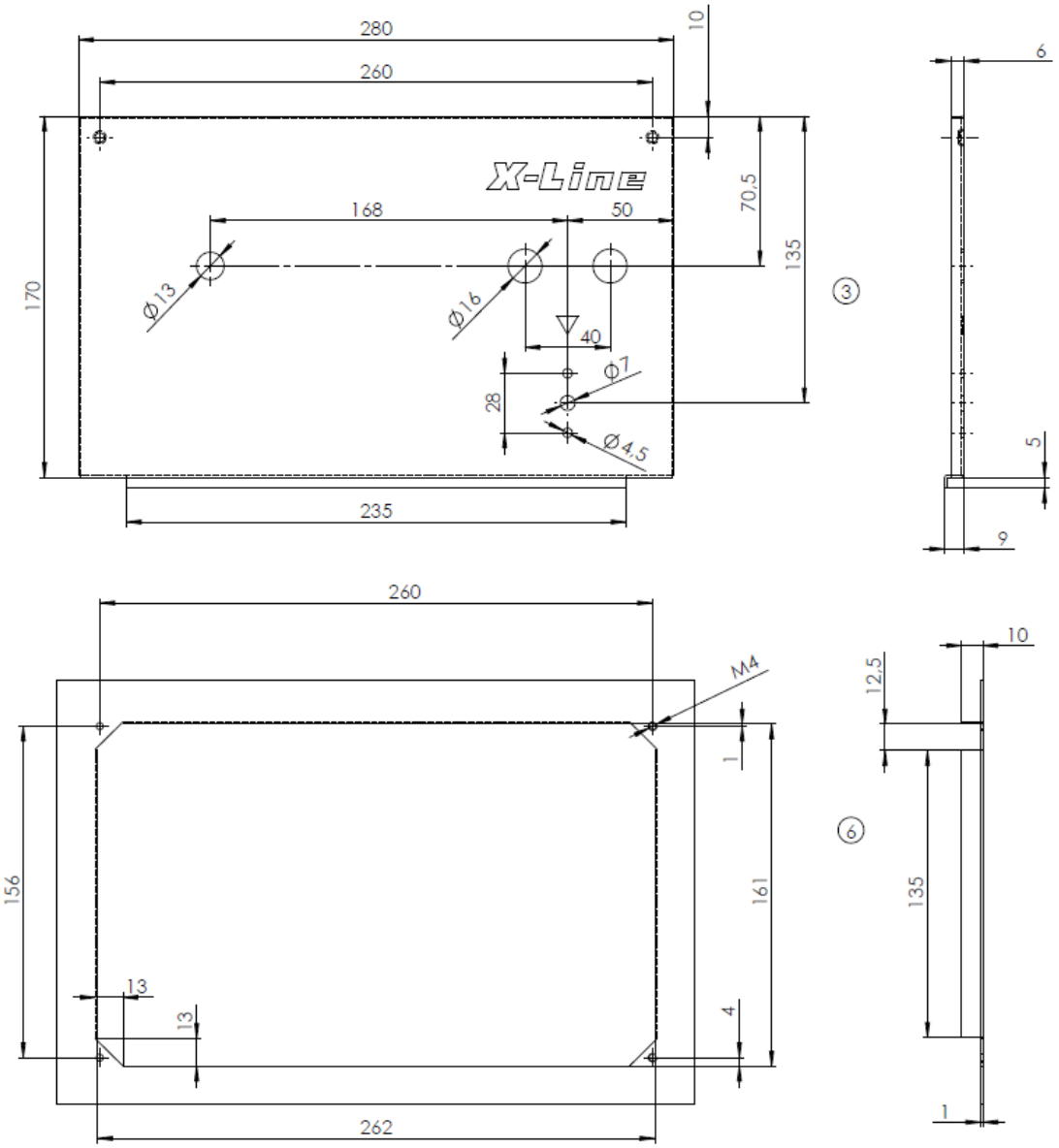
Einbecken−Fritteuse **Leistungsmerkmale**: Nahtlos tiefgezogenes Becken mit schwenkbarem Flachrohrheizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat. Sichere und bequeme Reinigung. Automatische Fett-Schmelzstufe. Optimale Temperaturregelung und Energieübertragung für gesundes Frittieren und sparsamen Einsatz von Fett.	**Single-Pan Deep Fat Fryer** **Features**: Seamlessly deep-drawn basin with flat swivelling heating element with integral working and safety thermostat. Safe and convenient to clean. Optimum temperature control and energy transmission for healthy frying and economic use of fat.	**Friteuse 1 bac** **Caractéristiques**: Bac acier-chrome-nickel embouti avec corps de chauffe à tubes aplatis pivotants avec thermostat de fonctionnement et de sécurité intégrés. Nettoyage sûr et aisé. Thermostat de température de fonte de la graisse : utilisation prolongée de la graisse. Régulation optimale de la température et transmission de l´énergie pour une friture saune et une utilisation économique de la graisse.	
Bestell-Nummer	**Article No.**	**N° de commande**	**XL977225**
Technische Daten:	**Technical data:**	**Données techniques:**	
Länge x Tiefe (mm)	Length x Depth (mm)	Longueur x Profondeur (mm)	390 x 640
Ausschnittmaß (mm)	Cut-out dimensions (mm)	Dimension de découpe (mm)	364 x 614
Tischplattenhöhe (mm)	Table top height (mm)	Hauteur de la table (mm)	min. 50 – max. 93,5
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung	Connected load (kW) / voltage / fuse	Puissance (kW) / voltage / fusible	8,0 / 400V 3N 50-60Hz / 3 x 16A
Regelbereich (°C)	Range of temperature (°C)	Plage de température (°C)	100 - 180
Beckengröße (mm)	Pan dimension (mm)	Dimensions du bac (mm)	220 x 340 x 190
Beckeninhalt (Ltr.)	Pan capacity (ltr.)	Capacité du bac (Ltr.)	6,5 – 10,0
Wärmeabgabe sensibel (kW)	Direct heat emission (kW)	Dégagement de chaleur sensible (kW)	0,72
Wärmeabgabe latent (kW)	Latent heat emission (kW)	Dégagement de chaleur latente (kW)	5,60
Dampfabgabe (kg / h)	Steam emission (kg / h)	Dégagement de vapeur (kg / h)	8,24
Im Lieferumfang enthalten:	**Included:**	**Contenu de livraison:**	**Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande**
Fritteusenkorb (1 Stk.)	Frying basket (1 pc.)	Panier de friteuse (1 pièce)	271586
Deckel (1 Stk.)	Cover (1 pc.)	Couvercle (1 pièce)	-
Panadesieb (1 Stk.)	Bread crumbs sieve (1 pc.)	Tamis de panure (1 pièce)	270679
Ablaufhahn (1 Stk.)	Drainage valve (1 pc.)	Robinet d´écoulement (1 pièce)	863262
Zubehör:	**Accessories:**	**Accessoires:**	**Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande**
Fritteusenkorb	Frying basket	Panier pour friteuse	271586
½ Fritteusenkorb	½ frying basket	½ panier pour friteuse	275166
Portionskorb	Portion basket	Panier pour friteuse pour les portions	374512
☞ Planungs-Richtlinie und Montageanleitung Id.-Nr. 893345 beachten.	☞ Please note planning-Instructions and Assembly Manual Article No. 893345	☞ Recommandations en matières de planification et notice de montage, N° de commande 893345	
Kennzeichnung:	**Marking:**	**Marquage:**	CE

Maßzeichnung	Drawing	Dessin	



Legende	Legend	Légende	
Netzanschlussklemme	Mains terminal	Borne de secteur	1
Ablauf nach unten	Drain downwards	Expiration de bas	2
Bedienblende für Einbau in CNS t=1 mm	Control panel for installation in stainless steel, thickness = 1 mm	Panneau de contrôle pour l'installation dans acier inoxydable, épaisseur = 1	3
Abdeckung Kugelhahnbetätigung	Cover for ball valve actuation	Couvercle pour vanne à boule opération	4
Sicherheitsklappe	Safety flap	Clapet de sécurité	5
Ausbruch für Bedienblende in CNS t=1 mm	Cut-out for control panel in stainless steel, thickness = 1 mm	Découpe pour panneau de contrôle dans acier inoxydable, épaisseur = 1	6
Ausbruch für Abdeckung Kugelhahnbetätigung	Cut-out for ball valve actuation (scale 1:5)	Découpe pour vanne à boule opération (échelle 1:5)	7

Maßzeichnung	Drawing	Dessin