



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 17L RESISTENCES BASCULANTES AVEC LES COUVERCLES ET LES PANIERS - SUR ARMOIRE FERMÉE

716057 - FR47FE7

CARACTÉRISTIQUES

Tecno74 est un des best seller de Tecnoinox, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec Mosaico74 ou Tecno90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

Tecno74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes-grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

Des matériaux de haute qualité, une conception soignée et des finitions précises garantissent la résistance et la fonctionnalité des machines et des compositions Tecno74. Le design de Tecno74 est conçue pour faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

SÉCURITÉ

Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.

FINITIONS

Un aspect important de Tecno74 est l'attention portée au design, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à saisir et à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans la version peinte.

PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSON

Le chef peut compter sur d'importantes puissances et sur d'excellentes prestations en termes d'uniformité de cuisson.

ROBUSTESSE ET DURABILITÉ

Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 1,5 mm.

FIABILITÉ MAXIMALE

Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec des matériaux et des composants italiens ou européens.
Index de perfection supérieur à 99%.

JOINTS

En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.

COMPARTIMENT TECHNIQUE

La plupart des modules est équipée de compartiment technique arrière pour les raccordements

PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINES ET FACILITÉ D'INSTALLATION

L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier Inox AISI 304.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE ET RÉSISTANCES TOURNANTES DANS LA CUVE

Les friteuses électriques à commande électronique offrent des avantages opérationnels importants aux chefs et à leurs brigades de cuisine:

- Standardisation de la cuisson, certitude du résultat et répétabilité des succès, grâce à la possibilité de programmer la cuisson.
- Gain de temps: plus besoin de superviser la cuisson grâce aux programmes et aux avertissements sonores.
- De meilleurs résultats de cuisson et une consommation réduite, grâce aux systèmes de stabilisation de la température.
- Fonctions accessoires importantes telles que la "fusion" dans les friteuses, pour l'utilisation de graisses solides.

DONNÉES TECHNIQUES

Total Power	16,5 kW	Foot adjustment	155/250 mm
EL Power	16,5 kW	IPX	4
Frequency	50/60 Hz	Width	40 cm
Voltage	380-415 3N~V	Depth	70 cm
Tank Capacity	17lt	Height	90 cm
Tank Dimensions	30,7x34,2x25,7 cm	Packaging Width	81,0 cm
Gas Working Pressure	1 mbar	Packaging Depth	47,0 cm
Temperature Range	100÷190 °C	Packaging Height	114,0 cm
Heating	Rotating Heat.Elem.	Net Weight	37,0000 kg
Tank Type	AISI 304	Gross Weight	51,4 kg
Nr. of Tanks	1 n°	Volume	0,4300 m³
Foot high	155 mm		

ACCESSOIRES

- 719004: PANNEAU DE REMPLISSAGE T74 ARRIÈRE POUR PLACARD L 40 CM
- 799503: PANNEAU DE REMPLISSAGE LATÉRAL POUR PLACARD
- 799506: PAIRE D'ÉLÉMENTS DE FERMETURE L = 70CM
- 799507: RÉSERVOIR DE COLLECTE D'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8 + 8LT, 13LT, 17LT
- 799508: PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 17L CM (28.5X29.5X12H)
- 799509: PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 17L - DIM. CM (14X29.5X12H)