

**Mod. E9F22-8M**

Cod. 20516500

**Mod. E9F22-8MS**

Cod. 20516600


**chefline 900**  
**ELECTRIC FRYERS**

	Lt	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	135 x 420 x 150 h (x4)
	TOT. kW	36 (18+18) (E9F22-8M)
	kW	44 (22+22) (E9F22-8MS)
		380-415 V3N~ 50/60 Hz



### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.  
 Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno delle vasche, 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 delle vasche. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.  
 Vasche 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.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.  
 Incoloy stainless steel resistances, positioned directly in the tanks, 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 tanks. Pilot light and temperature indicator light. AISI 304 stainless steel tanks 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.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.  
 Résistances en acier inoxydable incoloy, positionnées directement à l'intérieur des cuves, 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 des cuves.  
 Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Cuves 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.

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.  
 Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren den Wannen positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Wannen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abläuft. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren den Wannen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines Äthermischen Griffs.

E

 connessione elettrica - electric connection  
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

 kW 36 (18 + 18) E9F22-8M  
 kW 44 (22 + 22) E9F22-8MS
