

07/2017

Mod: FSM-2V6E/N

Production code: RFE 20 C



Diamond
catering equipment

BEDIENUNGSANLEITUNG FRITEUSEN

RFE 16 C / RFE 20 C



RFE 16 C



RFE 20 C

Französische Herstellung

März 2017

RFE 16 C / RFE 20 C

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen in Frankreich hergestellten Bratgeräts! Sie haben sich für ein Gerät entschieden, dass beste technische Leistungsmerkmale mit großem Bedienkomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

1. ICHERHEITSHINWEISE

Bitte halten Sie sich genau an diese Sicherheitshinweise, um jegliche Brand-, Stromschlag- oder Verbrennungsgefahr und andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bei der Bedienung dieses Geräts müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, z.B.:

- Berücksichtigen Sie immer die Bedienungsanleitung, die stets mit dem Gerät aufbewahrt werden muss.
- Stellen Sie das Gerät immer unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf. Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 10 cm zur Wand aufgestellt werden.
- Schützen Sie das Gerät vor direktem Sonnenlicht, Frost und Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern oder behinderten Menschen.
- Beachten Sie, dass das Gerät von einer belehrten Person benutzt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist oder wenn die Kochfläche noch heiß ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist (0), bevor Sie es ein- oder ausstecken.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts. Die Temperatur der heißen Flächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer die Bedienungsknöpfe.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Anrichte oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den warmen Flächen.

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Lassen Sie das Gerät nur von einer qualifizierten Person reparieren.
- Um die Heizkörper nicht zu beschädigen, sollen gar keine feste Fettstücke benutzt werden.
- Schalten Sie nicht das Gerät ein, wenn die Heizkörper nicht unter Öl gelegt sind.
- Schalten Sie nicht das Gerät ein, solange Sie den Tank mit Öl gefüllt haben.
- Die Stahl-Teile der Friteuse werden während der Benutzung sehr heiss.
- Niemals die maximale Kapazität der Friteuse (maximale Ladung = 4 Kg für RFE 16 C und 1.5 Kg pro Tank in der RFE 20 C) überschreiten.
- Niemals die Friteuse während der Benutzung mit dem Deckel decken.
- Niemals den Schaltkasten ins Wasser tauchen. Nehmen Sie den Schaltkasten heraus, bevor Sie die Friteuse reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.
- Nach Reinigung und vor einer neuen Benutzung versichern Sie Sich, dass alle Teile total trocken sind.
- Wenn die Kabeln beschädigt sind, sollen sie vom Hersteller bzw. von Ihrem Kundendienst bzw. vom ähnlichen qualifizierten Personal geändert, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals die Friteuse, welche im Betrieb ist, ohne Bewachung.
- Tauchen sind keine Nahrungsmitteln welche viele Feuchtigkeit enthalten, noch zu voluminösen Stück in die Friteuse ein: der Öl kann überfallen.
- Achten Sie auf die thermischen Thermostate und die Heizkörper, welche sehr heiss sein kann, wenn Sie nach Benutzung den Schaltkasten herausnehmen.
- Benutzen Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Schaltkasten.
- Vorsicht mit dem Dampf im Betrieb.
- Sowohl kalt als warm, soll das Ölniveau immer zwischen den « Mini » und « Maxi » Niveaus am Rand des Tanks sein.
- Die Benutzung vom verbrauchten Öl kann hohe Risiken von starken Aufkochen, Verspritzungen bzw. Brandfall verursachen. Wir empfehlen den Öl zu ändern, wenn er braun wird.

- Niemals Wasser im befeuerten Öl giessen, sondern die Friteuse mit dem Deckel decken.
- Die Friteusen nach Benutzung immer ausschalten.
- Den Deckel immer in der Nähe der Friteuse behalten.

II INHALT DES VERPACKUNGSKARTONS

Gerät : Eine Friteuse

Accessoire : Ein Behälter

Ein Korb mit Griff (2 Körbe 10 L für RFE 20 C)

Ein Deckel + Griff (2 Deckel für RFE 20 C)

Diese Bedienungsanleitung

S. Explosionszeichnung der Friteusen am Ende des Dokuments.

III BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät nur für das Frittieren von Nahrungsmittel benutzen.

IV BETRIEBSART

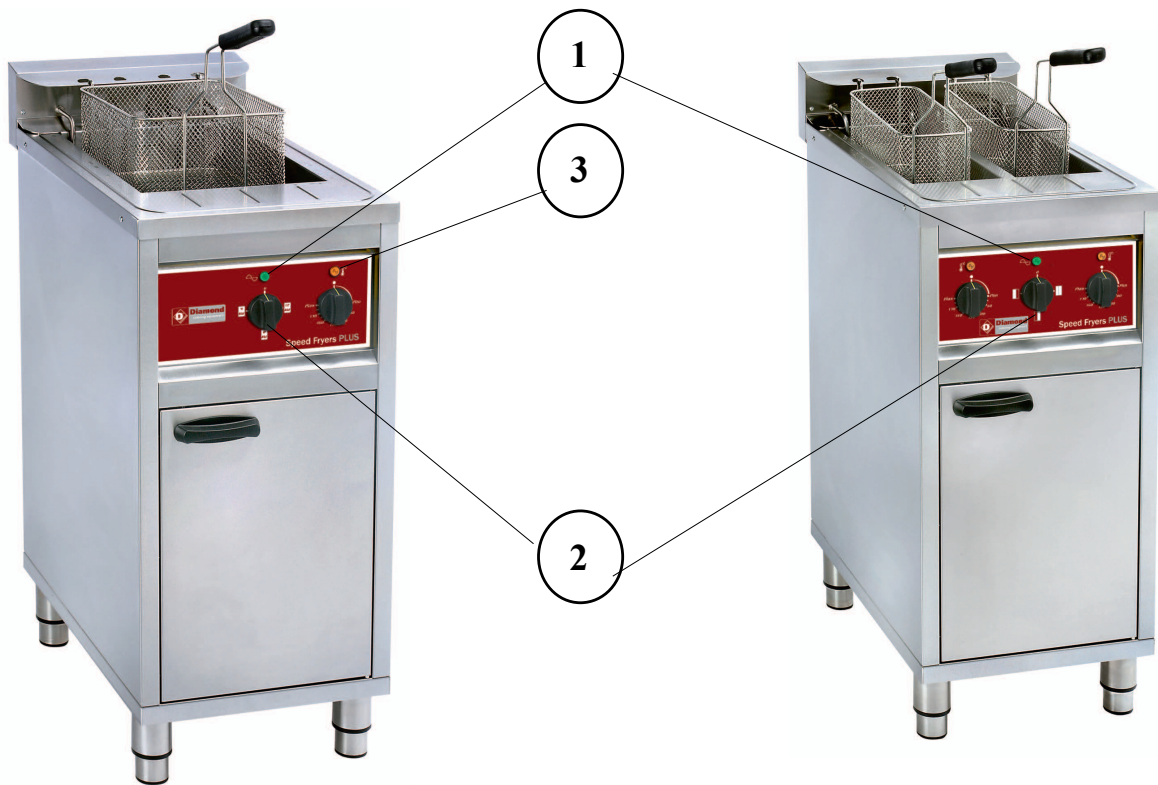
Diese Standfriteuse mit Hochleistung ermöglicht eine erheblich erhöhte Poroduktion von Pommes im Vergleich zu anderen Friteusemodellen mit normaler Leistung.

Diese Friteusen sind mit einem Tank aus Edelstahl (RFE 16 C) bzw. 2 Tanks (RFE 20 C)ausgestattet. Sie haben auch eine Kaltzone, welche die Langlebigkeit der Ölnutzung dank der Verkohlung der Nahrungsmittel sichert. Diese Teile fallen in der Tat in den Boden des Tanks, da die Temperatur am Boden des Tanks niedriger ist.

Die Temperatur des Öls wird mittels des Thermostats reguliert.

Die Friteuse RFE 16 C wird zur Auswahl der Heizleistung mit einem Wahlschalter (4-8-12 kW) ausgestattet. Das Modell RFE 20 C ist mit einem Schalter für die unabhängige Steuerung jeden Tanks ausgestattet.

Um das Öl in der Friteuse vorzuwärmen, schalten einfach den Knopf des Wahlschalters (No. 2 auf dem Bild) auf die gewünschte Heizleistung und drehen Sie den Thermostatregler (No. 4 in der Abbildung) auf die erwünschte Position. Die orange Kontrolllampe (No. 3 in der Abbildung) wird beleuchtet, bis die Temperatur erreicht ist.



1 Kontrolllampe on/off

3 Kontrolllampe (Thermostat)

2 Wahl schalter

4 Thermostat

V BETRIEB / HANDHABUNG

a) Installation / Montage :

- Nehmen Sie das Gerät sorgfältig aus der Schutzhülle und dem Verpackungskarton.
- Die Füße und die Festplatte zusammen befestigen (S. Befestigung der Friteuse auf der letzten Seite)
- Schrauben Sie den Griff auf den Deckel fest.
- Stellen Sie die Friteuse auf eine gerade und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer Wand oder Trennwand aus brennbarem Material, selbst wenn diese sehr gut isoliert ist.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 10cm zur Wand aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät mit einem einfachen Zugang zum Stecker.
- Die Accessoires einbauen.
- Behalten Sie den Deckel in der Nähe der Friteuse, um die Friteuse nach Benutzung oder im Brandfall zu decken

b) Erstinbetriebnahme :

Vor der ersten Benutzung sollen das Gerät und die Accessoires gereinigt werden.

Anschluss des Gerätes :

Stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.

Achten Sie immer darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker nicht beschädigt ist.

Stellen Sie sicher, dass jeder Bedienungsknopf in Position 0 ist.

- Rollen Sie das Netzkabel immer vollständig ab und stecken Sie es in eine geerdete Steckdose.

- Das Gerät ist angeschlossen.

Die Geräte, die ständig mit Festnetz angeschlossen werden, sollen mit Abschaltungssystem ausgestattet werden.

Die equipotentialen Klemmen mit dem Logo
sollen mit der equipotentialen Verbindung von Ihrer Strominstallation



sollen mit der equipotentialen Verbindung angeschlossen werden.

NB : Im Fall eines Anschlusses ohne Erde oder direkt am Stromsystem, soll die Installation vom Fachpersonal getätigt werden.

c) Benutzung des Gerätes :

Bedienung / Anzeige	Funktion
Wahlschalter	Leistung auswählen : 4/8/12 kW (RFE 16 C) Den Tank auswählen: (RFE 20 C)
Regelthermostat 200° C	Temperaturregulierung
Dreiphasiges Sicherheitsthermostat 230° C	Automatisiertes Stop im Fall von Überhitzung
MicroSwitch	Automatisches Stop, wenn der Schaltkasten nicht richtig eingerichtet ist.
Orange Kontrolllampe	Öl wärmt auf (Lampe auf) Öl schon warm (Lampe aus)
Grüne Kontrolllampe	Ein (Lampe leuchtet) Aus (Lampe gelöscht)

Inbetriebnahme

- Beachten Sie, dass der Ablasshahn des Tankes richtig geschlossen ist.
- Bauen Sie den Schaltkasten in die richtige Stelle und vergewissern Sie Sich, dass er zum maximalen Stand hinein geschoben ist. Die Friteuse wird nicht funktionieren, wenn der Schaltkasten nicht richtig platziert ist: der Mikroschalter blockiert die Inbetriebnahme.
- Giessen Sie den Öl in den Tank, wenn die Heizkörper kalt sind. Das Niveau soll zwischen den Min und Maxi des Tankes sein.
- Stellen Sie den Wahlschalter auf die erwünschte Leistung ein.
- Drehen Sie den Knob des Thermostats auf die erwünschte Position.
- Als die orange Kontrolllampe gelöscht ist, ist Ihre Friteuse fertig für das Frittieren.

- Stellen Sie den Knob der Zeitschaltuhr auf die erwünschte Kochzeit
- Füllen Sie den Korb mit Nahrungsmitteln und tauchen Sie den langsam in den Öl. -
- Wenn das Frittieren zu Ende kommt, heben Sie den Korb hoch und hängen Sie den auf seine Halterung.

Ausschalten des Gerätes

- Stellen Sie den Thermostat auf 0 ein.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf 0.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Gerät reinigen (S. 6.Reinigung).

d) Störung / Reparatur :

Wenden Sie sich bei einer Störung oder einem beschädigten Bauteil bitte an den Kundendienst und lassen Sie jeden technischen Eingriff von einer qualifizierten Person durchführen.

Wenn Sie den Wartungsdienst Ihres Verkäufers oder Geschäfts kontaktieren, nennen Sie ihm die vollständige Artikelnummer Ihres Geräts (Handelsname, Typ und Seriennummer). Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts

I

VI REINIGUNG UND WARTUNG

Lassen Sie das Gerät und den Öl vor jeder Reinigung bzw. jeder technischen Behandlung komplett abkühlen. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Schaltkasten vor der Reinigung heraus.

Reinigen Sie regelmässig die Teile aus Edelstahl mit Wasser und Spülmittel . das Gestell des Geräts, aber ohne Scheuermittel zu verwenden. Wischen die betroffenen Teile mit Wasser ab. Machen Sie es sicher die thermischen Sonden des Schlatkastens nicht zu beschädigen.

Reinigen Sie das Gerät bzw. den Schltkasten niemals unter laufendem Wasser, das eingedrungene Wasser könnte die Teile irreparabel beschädigen.

Tauchen Sie das Gerät, den Schaltkasten, das Netzkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.

VII TECHNISCHE DATEN

Modell	RFE 16 C	RFE 20 C
Leistung	12 kW	12 kW
Aussenmassen	400 x 660 x 980 mm	400 x 660 x 980 mm
Volumen	16 L	2 x 10 L
Anzahl von Elementen	3	2
Spannung	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~
Strom	17 A/ Phase	16 A/ Phase
Gewicht	34 Kg	38 Kg
Maximale Kapazität Kg	4	2 x 1.5

Das Gerät ist mit einem Kabel geliefert, der 5 Drähte beinhaltet.

Entsprechung der Drahtfarben :

Phase	1.	Braun
	2.	Schwarz
	3.	Grau
Neutral		Blau
Erde		Gelb-Grün



Die equipotentialen Klemmen mit dem Logo sollen mit der equipotentialen Verbindung von Ihrer Strominstallation mit minimale 2.5 mm² angeschlossen werden.

VIII NORMEN UND GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN

Das Gerät entspricht folgenden Normen :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-37
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

IX ENTSORUNG VOM ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFALL

Das Gerät beachtet folgende Richtlinien :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



REACH Vorschriften

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem Hausmüll.

Das Gerät muss in einer Recyclingstelle für elektrische Geräte abgegeben werden.

Denn das Material, aus dem das Gerät besteht, ist wiederverwendbar. Durch richtige Entsorgung von elektrischen und elektronischen Abfällen, Recycling und jede andere Form von Wiederverwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Für jede weitere Information über das Sammeln von elektrischen und elektronischen Abfällen wenden Sie sich bitte an Ihren Verkäufer

X GARANTIE

Garantiebedingungen

Die für das gesamte Gerät geltende Garantie ist die Händlergarantie des Verkäufers oder Fachhändlers. Bitte wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um mehr über die genauen Bedingungen zu erfahren.

Aus dieser Garantie ergibt sich kein Anspruch auf Schadensersatz.

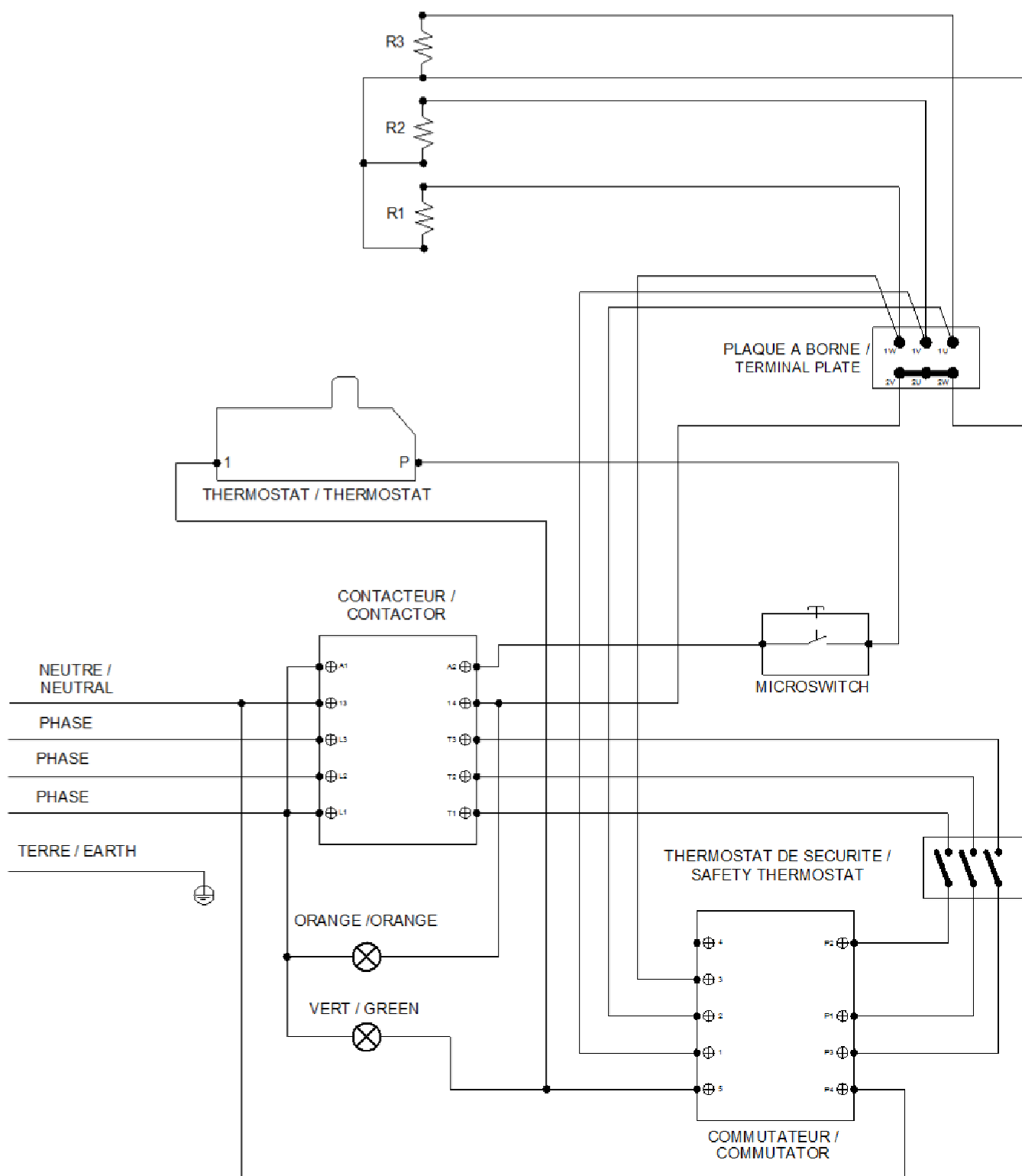
Die nachfolgenden Bestimmungen schließen den Nutzen der von den Artikeln 1641 ff. des frz. Bürgerlichen Gesetzbuches über Schäden und versteckte Mängel festgelegten gesetzlichen Garantie aus.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

Falsche Installation und falsche Wartung, insbesondere wenn dies nicht nach den geltenden Vorschriften oder den Anweisungen dieses Benutzerhandbuchs erfolgt. Jeden heftigen Wärmeschock, der eine irreparable Verformung der Platte verursacht, wird nicht von der Garantie abgedeckt. (Enteisung = heftige Abkühlung mit Hilfe von Eiswürfeln und kaltem Wasser, wenn die Platte nach dem Braten noch heiß ist).

Reparaturen, die aufgrund von Fehlbedienungen, unsachgemäßem Gebrauch, Gebrauch zu beruflichen Zwecken, fahrlässigen Handlungen oder Überlastung des Geräts erforderlich sind, sowie Reparaturen, die sich aus einer schwankenden Stromversorgung, Überspannungen oder defekten Installationen ergeben, sind nicht in der Garantie enthalten.

Durch Stöße und Unwetter verursachte Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt. Das Gerät wird auf die Gefahr des Nutzers transportiert; bei Lieferung durch ein Transportunternehmen muss der Empfänger gegenüber dem Transportunternehmen vor der Lieferung des Geräts seine Vorbehalte äußern.



Câblage : **C02398**

FRITEUSE RFE 16 C

Schéma électrique

DT18

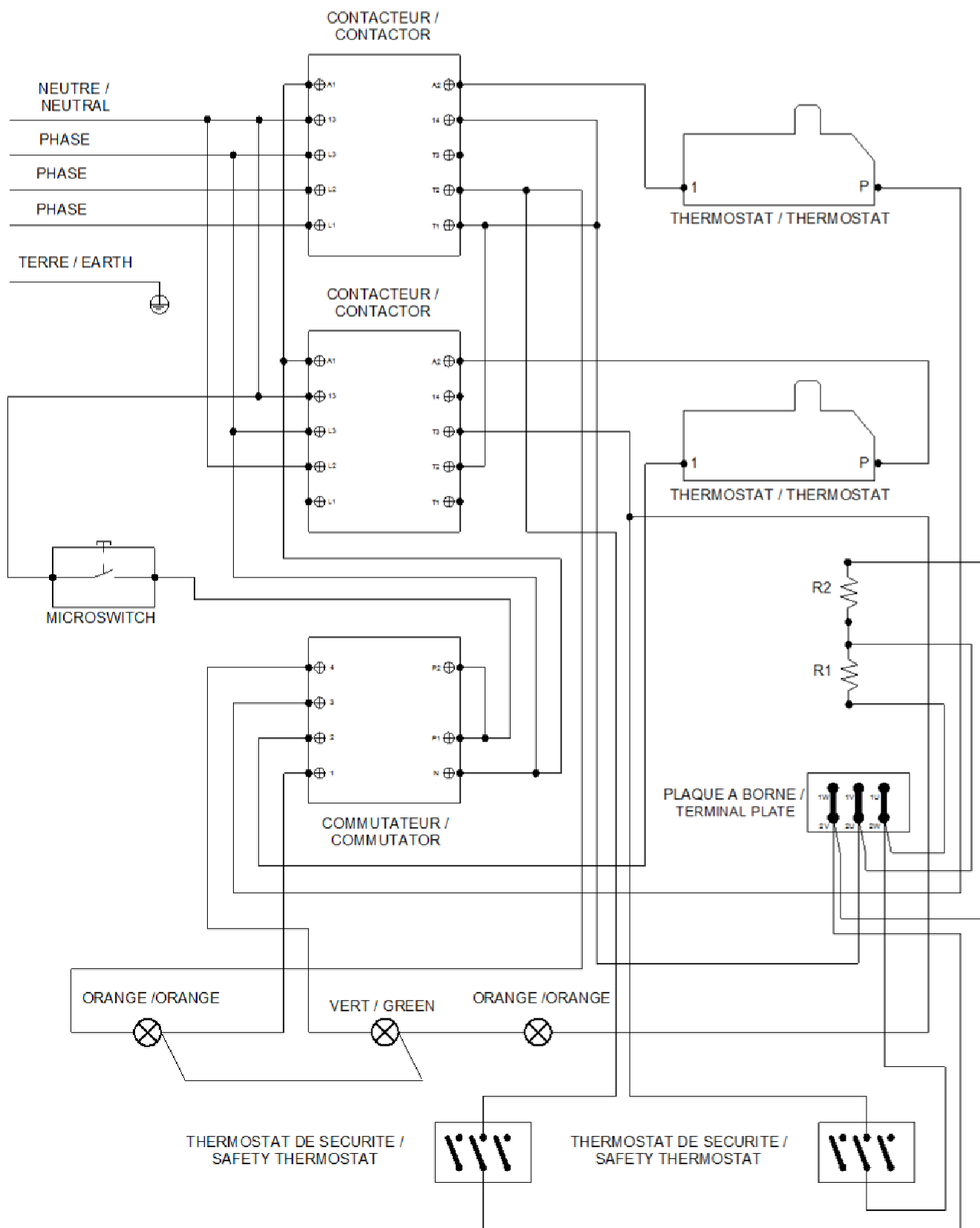
Date :
25/06/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/03/2017

Indice
E



Câblage : **C02399**

FRITEUSE RFE 20 C

Schéma électrique

DT19

Date :
27/06/2014

Dessiné par :
R.L.

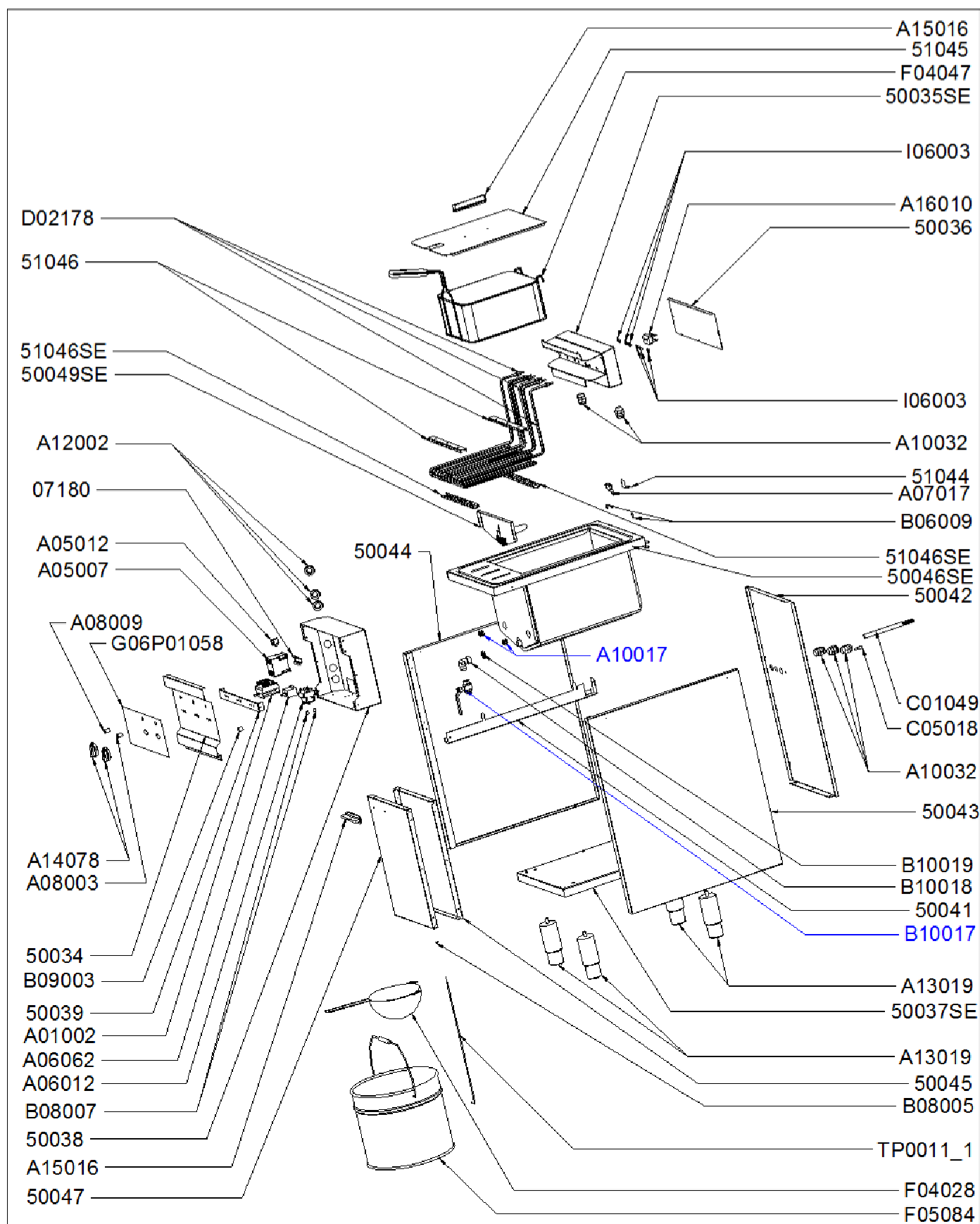
Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/03/2017

Indice
E

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07180	1	SUPPORT RELAIS	SWITCH HOLDER
50034	1	BANDEAU AVANT RFE 16 C/RFE 20 C	FRONT CONTROL PANEL RFE 16 C/RFE 20 C
50035SE	1	BOITIER RESISTANCES RFE 16 C	CONTROL BOX HEATING ELEMENT RFE 16 C
50036	1	ARRIERE BOITIER RFE 16 C/RFE 20 C	BACK CONTROL PACK CASING RFE 16 C/RFE 20 C
50037SE	1	S/E SOCLE RFE 16 C + AXE	BASE AND AXLE
50038	1	PROTECTION COMPOSANTS RFE 16 C	COMPONENTS PROTECTION RFE 16 C
50039	1	SUPPORT COMPOSANTS RFE 16 C	COMPONENTS HOLDER RFE 16 C
50041	1	GOUTTIERE CABLES RFE 16 C	GUTTER CABLES RFE 16 C
50042	1	ARRIERE RFE 16 C	REAR RFE 16 C
50043	1	COTE DROIT RFE 16 C	RIGHT SIDE RFE 16 C
50044	1	COTE GAUCHE RFE 16 C/RFE 20 C	LEFT SIDE RFE 16 C/RFE 20 C
50045	1	CONTRE PORTE RFE 16 C/RFG 16 C	INNER DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
50046SE	1	CUVE FRITEUSE RFE 16 C	TANK ASSEMBLY RFE 16 C
50047	1	PORTE RFE 16 C/RFG 16 C	DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
50049SE	1	CACHE BULBE THERMOSTAT RFE 16 C	SENSOR THERMOSTAT COVER RFE 16 C
51044	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER
51045	1	COUVERCLE MF 160/RFE 16 C	LID MF 160/RFE 16 C
51046	2	BRIDE RESISTANCE MF 160/RFE 12/RFE 16 C	HEATING ELEMENT HOLDER MF 160/RFE 12/RFE 16 C
51046SE	2	BRIDE RESISTANCE SERTIE RFE 12	HEATING ELEMENT HOLDER ASSEMBLY RFE 12
A01002	1	COMMUTATEUR RF14	COMMUTATOR RF14
A05007	1	CONTACTEUR RF 25 35A	CONTACTOR RF 25 35A
A05012	1	MODULE DE PROTECTION RFM 160/RFE 16 C	MODULE PROTECTION RFM 160/RFE 16 C
A06012	1	THERMOSTAT SECURITE	SAFETY THERMOSTAT
A06062	1	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER
A07017	1	MICROSWITCH 16 A/250V, T125	MICROSWITCH 16 A/250V, T125
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10017	2	PRESSE ETOUPE	SEAL
A10032	5	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12002	3	PASSE FIL DA 200, RF14, RG 8	CABLE SHOE DA 200, RF14, RG8
A13019	4	PIED INOX RFE 16 C-RFE 20 C	STAINLESS STEEL FOOT RFE 16 C - RFE 20 C
A14078	2	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
A16010	1	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
B06009	2	TETON + ECROU	STUD + NUT
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08007	2	ENTRETOISE	SPACER
B09003	1	LOQUETEAU	MAGNET
B10017	1	VANNE 1/2 RFE 16 C/RFE 20 C	TAP RFE 16 C/RFE 20 C
B10018	1	COUDE 1/2 RFE 16 C	ELBOW 1/2 RFE 16 C
B10019	1	CONTRE ECROU 1/2 RFE 12/RFE 16 C/RFE 20 C	LOCK NUT 1/2 RFE 12/RFE 16/RFE 20 C
C01049	1	CABLE COMPLET RFE 16 C	CABLE ASSEMBLY RFE 16 C
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02178	3	RESISTANCE 4000 W 230V RFE 16 C	HEATING ELEMENT 4000 W RFE 16 C
F04028	1	PASSOIRE RF 14	SIEVE
F05084	1	SEAU INCOLORE 15 L RF 14	BUCKET 15 L RF 14
F05018	1	SEAU 15 L RF 14/25	BUCKET 15 L RF 14/25
G06P01058	1	CADRAN	FRONT PANEL
I06003	6	ECROU	NUT
TP0011_1	1	AXE DE PORTE	DOOR AXIS

FRITEUSE RFE 16 C				Nomenclature	
DT18	Date : 25/06/2014	Dessiné par : C.Gu	Approuvé par : J.Godéré	Date : 28/03/2017	Indice E



FRITEUSE RFE 16 C

Vue éclatée

DT18

Date :
25/06/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/03/2017

Indice
E

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07180	2	SUPPORT RELAIS	SWITCH HOLDER
50034	1	BANDEAU AVANT RFE 16 C/RFE 20 C	FRONT CONTROL PANEL RFE 16 C/RFE 20 C
50036	1	ARRIERE BOITIER RFE 16 C/RFE 20 C	BACK CONTROL PACK CASING RFE 16 C/RFE 20 C
50037	1	SOCLE RFE 16 C/RFE 20 C	BASE RFE 16 C/RFE 20 C
50038	1	PROTECTION COMPOSANTS RFE 16 C	COMPONENTS PROTECTION RFE 16 C
50039	1	SUPPORT COMPOSANTS RFE 16 C	COMPONENTS HOLDER RFE 16 C
50041	1	GOUTTIERE CABLES RFE 16 C	GUTTER CABLES RFE 16 C
50042	1	ARRIERE RFE 16 C	REAR RFE 16 C
50043	1	COTE DROIT RFE 16 C	RIGHT SIDE RFE 16 C
50044	1	COTE GAUCHE RFE 16 C/RFE 20 C	LEFT SIDE RFE 16 C/RFE 20 C
50045	1	CONTRE PORTE RFE 16 C/RFG 16 C	INNER DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
50047	1	PORTE RFE 16 C/RFG 16 C	DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
50051SE	1	CUVE ASSEMBLEE RFE 20 C	TANK ASSEMBLY RFE 20C
50052	2	COUVERCLE RFE 20 C	LID RFE 20 C
50053	4	BRIDE RESISTANCE RFE 20 C	HEATING ELEMENT HOLDER RFE 20 C
50053SE	4	S/E BRIDE RESISTANCE SERTIE RFE 20 C	HEATING ELEMENT HOLDER ASSEMBLY RFE 20 C
50055SE	1	BOITIER RESISTANCES FRITEUSE RFE 20 C	CONTROL BOX HEATING ELEMENT RFE 20 C
50058SE	2	CACHE BULBE THERMOSTAT RFE 20 C	SENSOR THERMOSTAT RFE 20 C
51044	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER
A01001	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A05007	2	CONTACTEUR RF 25 35A	CONTACTOR RF 25 35A
A05012	2	MODULE DE PROTECTION RFM 160/RFE 16 C	MODULE PROTECTION RFM 160/RFE 16 C
A08012	2	THERMOSTAT SECURITE	SAFETY THERMOSTAT
A08062	2	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER
A07017	1	MICROSWITCH 16 A/250V, T125	MICROSWITCH 16 A/250V, T125
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10017	4	PRESSE ETOUPE	SEAL
A10032	5	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12002	3	PASSE FIL DA 200, RF14, RG 8	CABLE SHOE DA 200, RF14, RG8
A13019	4	PIED INOX RFE 16 C - RFE 20 C	STAINLESS STEEL FOOT RFE 16 C - RFE 20 C
A14078	3	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A15016	3	POIGNEE	HANDLE
A18010	1	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
B06009	2	TETON + ECROU	STUD + NUT
B08005	1	ENTRETOISE	SPACER
B08007	4	ENTRETOISE	SPACER
B09003	1	LOQUETEAU	MAGNET
B10017	2	VANNE 1/2 RFE 16 C/RFE 20 C	TAP RFE 16 C/RFE 20 C
B10019	2	CONTRE ECROU 1/2 RFE 12/RFE 16 C/RFE 20 C	LOCK NUT 1/2 RFE 12/RFE 16/RFE 20 C
C01050	1	CABLE COMPLET RFE 20 C	CABLE ASSEMBLY RFE 20 C
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02180	2	RESISTANCE 6000 W 400 V RFE 20 C	HEATING ELEMENT 6000 W 400 V RFE 20 C
F04028	1	PASSOIRE RF 14	SIEVE
F04046	2	PANIER RFE 20 C	BASKET RFE 20 C
F05084	1	SEAU INCOLORE 15 L RF 14	BUCKET 15 L RF 14
G08P01059	1	CADRAN	FRONT PANEL
I06003	4	ECROU	NUT
TP0011_1	1	AXE DE PORTE	DOOR AXIS

FRITEUSE RFE 20 C

Nomenclature

DT19

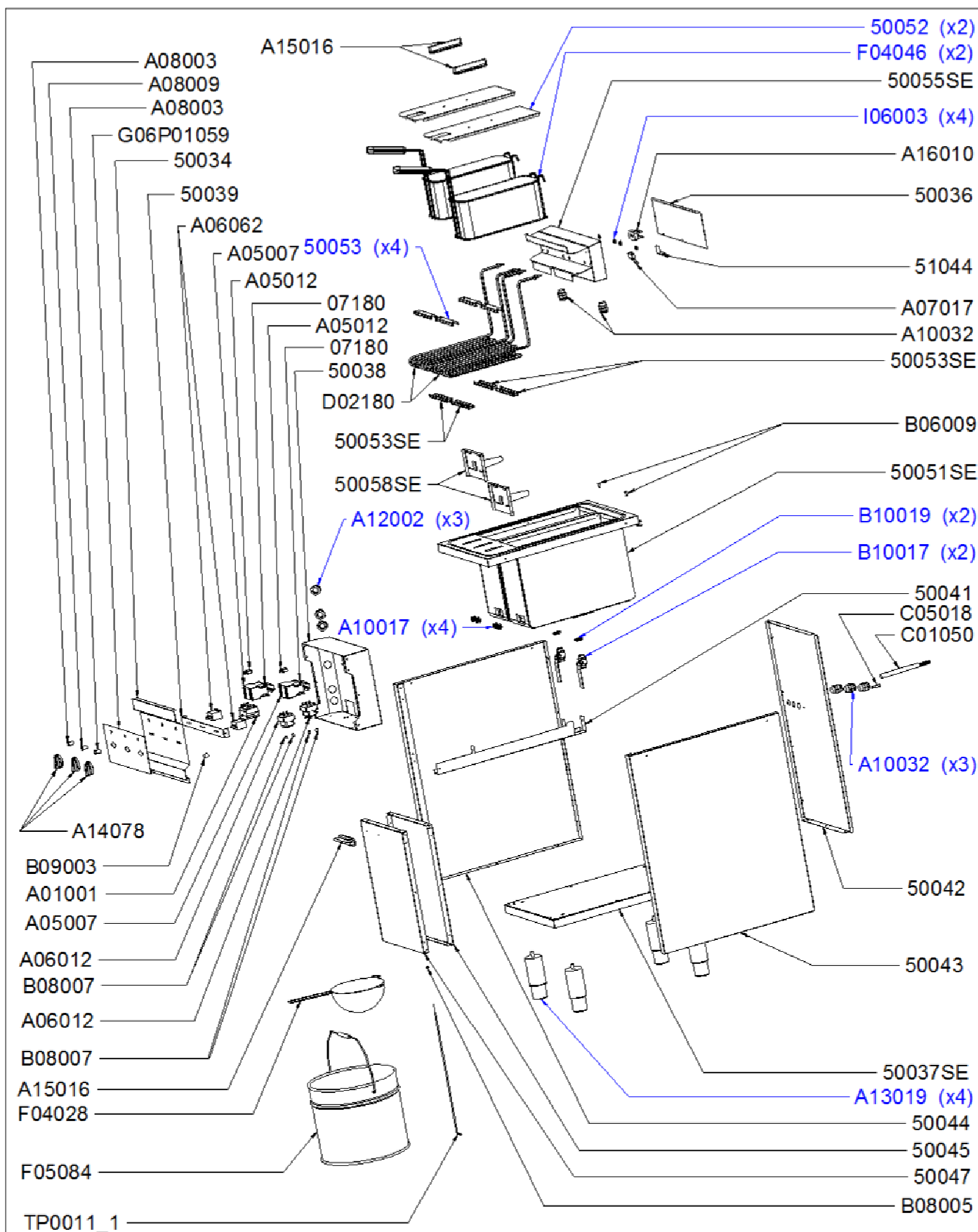
Date :
27/06/2014

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
28/03/2017

Indice
E



FRITEUSE RFE 20 C

Vue éclatée

DT19

Date :
27/06/2014

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/03/2017

Indice
E