



# PRO1000

## FRITEUSE

HAUT RENDEMENT CUVE - PROD. : 30 L - 80

Kg/h

V00721 MODUL1000-1/2E1FR3025HR



### Identité Produit

LxPxH (mm) : 500 x 1000 x 900

Puissance : 25 Kw

Option-volt/Kw : 3~400V + T



référence : PRO1000

caractéristiques de construction

#### -chassis :

chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

#### -dessus :

dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contrepli.

#### -pieds :

pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0/+ 30)

#### Important : sécurité incendie

Attention, ne pas juxtaposer de friteuse(s) à :  
feux nus, gril à pierres, wok

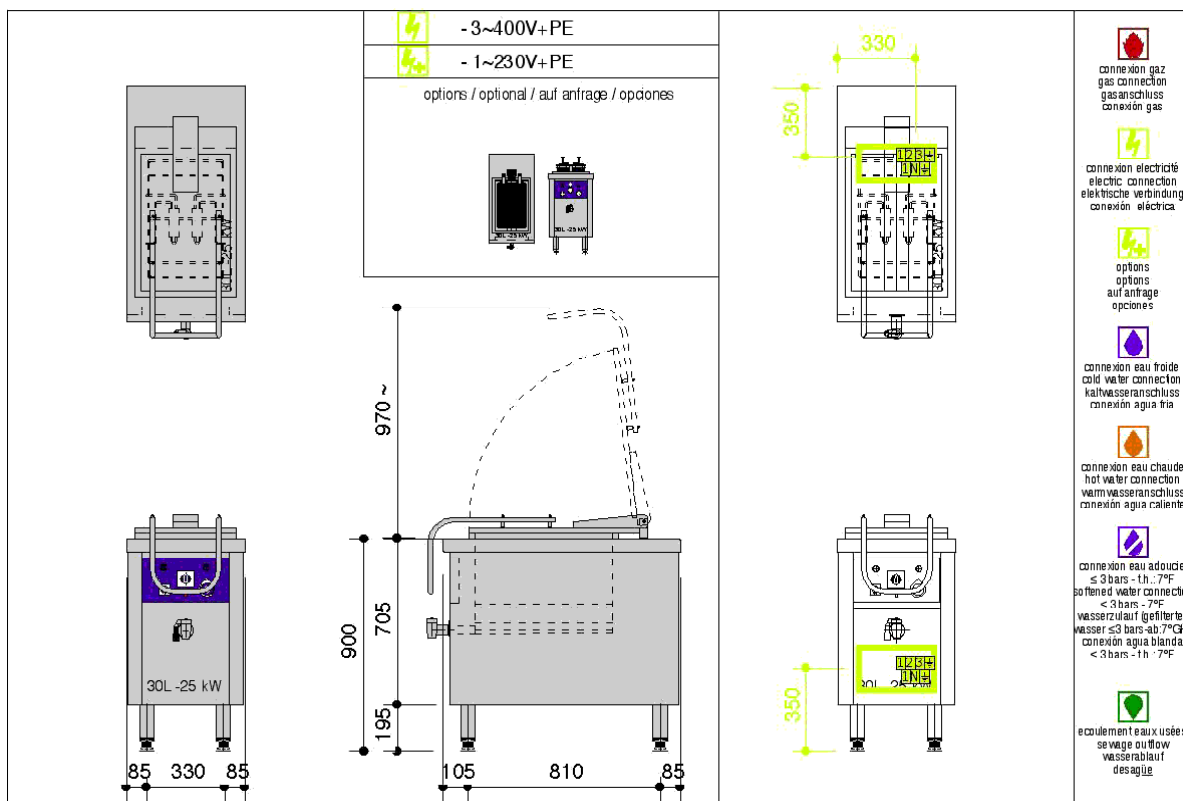
référence : MODUL1000-1/2E1FR3025HR

#### friteuse :

- .cuve capacité 30 litres :
- .cuve chaudronnée en acier inox 18-10 épaisseur 20/10 avec panache
- .zone froide
- .repères mini-maxi de niveau d'huile
- .robinet de vidange chromé en façade
- .couverture en acier inox 18-10 épaisseur 15/10 avec charnière à ressort(s) zingué pour maintien ouvert, et poignée en tube inox 18-10

#### chauffage :

- .thermoplongeurs amovibles tension : 3~400V+T, puissance : 25 Kw
- .commutateur, thermostat, voyant
- .minuterie sonore
- .thermostat limiteur à réarmement manuel
- .micro-contact de sécurité de positionnement des thermoplongeurs



STRUCTURE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chassis</li> <li>● habillage latéraux / façade</li> <li>□ habillage complet dos</li> <li>● dessus</li> <li>● panneau de commande</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 acier émaillé	épaisseur : 15 à 30/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 15/10	habillage porteur  possible en inox, sur demande	V01184
CUVE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● type de construction</li> <li>● capacité</li> <li>● panache / cotés</li> <li>● fond penté avec zone froide</li> <li>● grille de fond amovible</li> <li>● repère de niveau</li> </ul>	cuve emboutie 30 L inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 marqueur soudé sur cuve	épaisseur : 20/10 à 25/10 épaisseur : 25/10 cadre 15/10		
VIDANGE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● robinet de vidange en façade</li> <li>● bac de vidange amovible</li> <li>● tamis filtre</li> </ul>	laiton chromé inox 18-10 acier nickelé	diam. : 26 x 34 épaisseur : 10/10 fils diam. : 3,9 & 0,4 mm	poignée rabattable, 1/4", boisseau sphérique capacité : 17 L - dans soubassement avec ergots de maintien sur bac de vidange	
ACCESSOIRES				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● panier</li> <li>● isolant manche / poignées</li> <li>□ dotation : 2 x 1/2 panier à frites</li> <li>□ panier supplémentaire</li> <li>□ 1/2 panier supplémentaire</li> <li>□ claie à poissons avec poignées</li> </ul>	ossature fils acier + grille nickelés  remplace panier de base voir PANIER A FRITES voir PANIER A FRITES tôle inox 18-10 perforée	fils diam. : 6 & 5 mm / maille 6 x 6 longueur : 120 mm  épaisseur : 15/10	sans supplément  >> utilisable uniquement dans panier	V02214 04062A 04063A F02921
COUVERCLE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● couvercle</li> <li>● poignée intégrée</li> <li>● charnières à cavalier à coulisse</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 acier zingué	épaisseur : 10/10 épaisseur : 10/10 nombre : 2	enlevable	
CHAUFFAGE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● faisceau amovible de résistances</li> <li>● tension</li> <li>● puissance</li> <li>● Commande</li> <li>● régulation</li> <li>□ régulation électronique</li> <li>● sécurité primaire</li> <li>● sécurité de surchauffe</li> <li>● minuterie</li> <li>● thermomètre</li> </ul>	gainées acier inox 18-10  interrupteur bipolaire thermostat à bulbe affichage digital micro-contact de bon positionnement : thermostat limiteur à bulbe sonore à affichage digital	3~400 V + T 25 kW pré-réglé à : 180°C  programme de fonte des graisses du faisceau de résistances réglé à 215°C 0 > 15 min	saut si régulation électronique uniquement avec régulation électronique	V01180
RELEVAGE AUTOMATIQUE DU PANIER --- Code OPTION : V00986				
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ &gt;&gt; remplacement du couvercle standard par un couvercle simple amovible</li> </ul>	inox 18-10 24 V CC par bouton poussoir par contacts "fin de course" haut & bas par potentiomètre par mesure d'intensité du vérin	épaisseur : 15/10 course 150 mm  réglage : 0 - 15 mn	avec façade démontable  électrique	V00986
PIETEMENT STANDARD				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4 pieds standards haut. 200 mm</li> <li>● embases</li> </ul>	inox 18-10 polyamide + élastomère + fibre de verre	tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 30 mm		



Informations indicatives, et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.  
 Photographies et représentation graphiques non contractuelles.

**CHARVET - 38850 CHARAVINES - France**

1170, rue principale - BP 3 - Tél. 0 476 066 422 (+) - Fax 0 476 557 875  
 e-mail: [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr) - [www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)

S.A. au capital de 306 621 € - CCP GRENOBLE 398-99B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E  
 N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN