



# PRO1000

## FRITEUSE

SYSTEME TRANSFERT Cuve / Prod. : 80L / 80 kg/h

V00840 MODUL1000G1FR80TRD



### Identité Produit

LxPxH (mm) : 2000 x 1000 x 900

Puissance : 40 kW

Option-volt/Kw: 1 ~ 230 V + 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)

#### Débit : MODUL1000G1FR80TRD

Gaz naturel - G20-20 : 4.23 m3/h

Gaz propane - G31-37 : 3.10 kg/h

#### Attention : sécurité incendie

Ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivant : Feux nus, Grils à pierres, wok, ... (appareils à brûleurs découverts), afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

référence : MODUL1000G1FR80TRD

#### friteuse :

- . capacité : 80 litres - acier inox 18-10 - ép. 20/10 - panache supérieur
- . repères mini-maxi de niveau d'huile - grille de rétention amovible
- . robinet de vidange chromé en façade
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 15/10 - enlevable avec poignées chromées

#### chauffage :

- . brûleurs torches, puissance : 40 kW, dans tuyères immergées en acier inox
- . rampe d'allumage avec veilleuse et sécurité par thermocouple
- . thermostat de régulation (maxi: 180°C) - thermostat limiteur (210°C)
- . allumage électrique par bougie alimentée par transformateur 1~230V+T
- . commande par bouton poussoir (allumage manuel toujours possible) - minuterie sonore

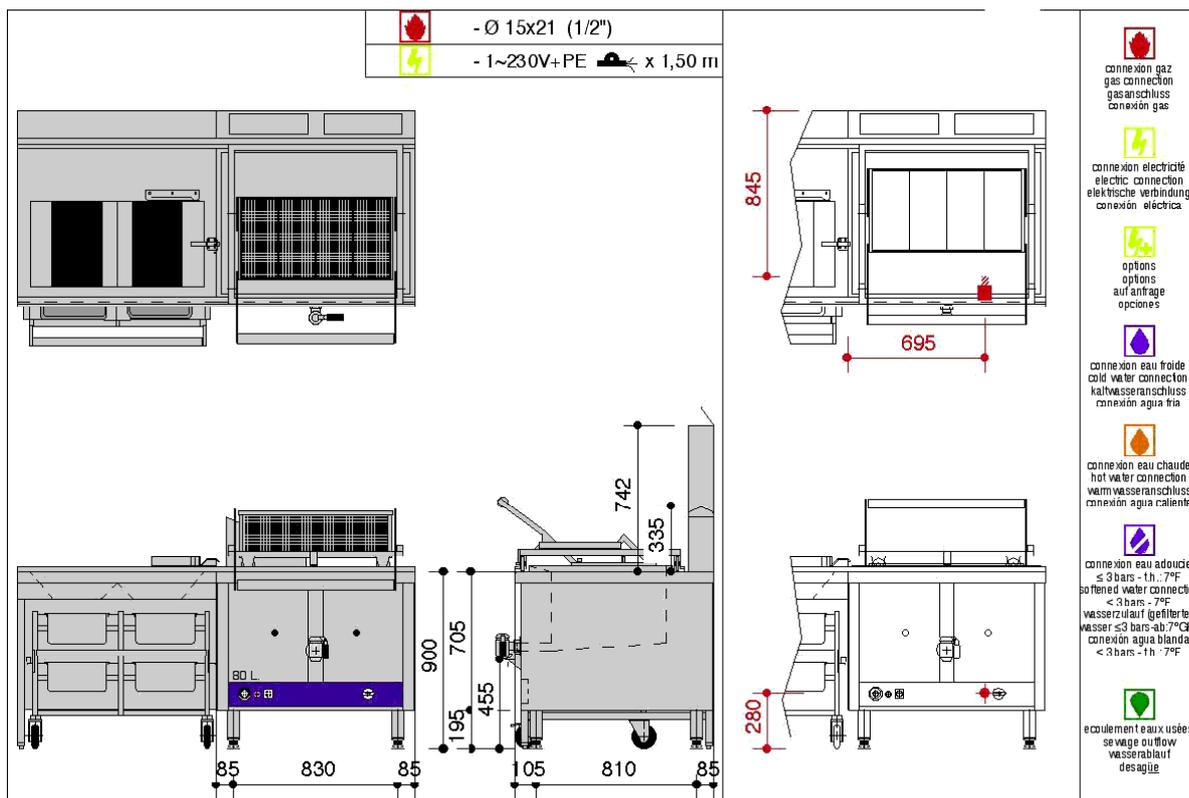
#### système transfert :

- . rails de guidage - panier transfert - poignée chromée lestée (contrepois); fond à ouverture totale automatique.
- . silo latéral gauche
- . chariot de réception sous silo avec glissières pour bacs à frites GN1/1.
- . poignée ronde inox longueur 890 mm
- . 4 roues pivotantes sans freins.

#### dotation :

- . 4 bacs inox GN1/1 x 150 mm de haut

. Production : 80 kg/heure avec frites pré-cuites surgelées 6 x 6



V00840/  
1/01/2004

STRUCTURE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chassis</li> <li>● habillage latéraux / façade</li> <li>□ habillage complet dos</li> <li>● collecteur gaz brûlés</li> <li>● isolation collecteur</li> <li>● dessus</li> <li>● panneau de commande</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 laine d'isolation haute température inox 18-10 acier émaillé	épaisseur : 30/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 15 mm épaisseur : 30/10 épaisseur : 15/10	habillage porteur  sur partie arrière  possible en inox, sur demande	V00887	
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			
MITRE GAZ BRULES					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● paroi interne / externe</li> <li>● isolation</li> </ul>	inox 18-10 laine d'isolation haute température	épaisseur : 10/10 épaisseur : 10 mm	sur haut. 300 mm, 4 faces		
CUVE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● type</li> <li>● panache / cotés</li> <li>● fond penté</li> <li>● grille de fond amovible</li> <li>● repère de niveau</li> <li>● isolation</li> <li>● échangeur de chaleur</li> </ul> VIDANGE <ul style="list-style-type: none"> <li>● robinet de vidange en façade</li> </ul>	chaudronnée inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 marqueur soudé sur cuve laine d'isolation haute température tuyères inox 18-10	épaisseur : 20/10 à 25/10 épaisseur : 25/10 épaisseur : 20/10  épaisseur : 50 / 25 mm	diam. : voir ci-après	poignée rabattable, 1/4" à boisseau sphérique	
PANIER A FRITES					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● panier</li> <li>● isolant manche / poignées</li> </ul> ACCESSOIRES <ul style="list-style-type: none"> <li>□ socle 1-230V + T</li> </ul>	ossature fils acier + grille nickelés plastique alimentaire  façade alu	fils diam. : 6 & 5 mm / maille 6 x 6		V02248	
COUVERCLE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● couvercle</li> <li>● poignée</li> <li>● charnières à ressorts</li> </ul>	inox 18-10 tube inox inox 18-10	épaisseur : 15/10 diamètre : 20 x 1 mm nombre : 2			
CHAUFFAGE GAZ					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● brûleur torche</li> <li>● puissance</li> <li>● commande</li> <li>● régulation</li> <li>● sécurité 2</li> <li>● allumage électrique</li> <li>● minuterie sonore</li> </ul> DOTATION <ul style="list-style-type: none"> <li>● torche d'allumage</li> <li>● godet à alcool</li> </ul>	laiton chromé  robinet arrêt / allumage / plein feu par thermostat par thermocouple, et thermostat limiteur transformateur haute tension et bougie	40 kW à rattrapage de jeu maxi 180°C pré-réglé à 210°C 1~230V + T	tous gaz dans tuyères inox avec veilleuse  - -	mini : 1 torche + godet par appareil ou assemblage de "x" appareils	
SYSTEME "TRANSFERT" - SILO INSTALLE SUR LA GAUCHE DE L'APPAREIL					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● rails de guidage</li> <li>● butées de sécurité</li> <li>● panier transfert</li> <li>● galets de roulement</li> <li>● poignée contrepoids</li> </ul> SILO SYSTEME "TRANSFERT" <ul style="list-style-type: none"> <li>● dessus</li> <li>● trémie</li> <li>● butées de commande d'ouverture</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10	épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10 L : 750 x P : 405 x H : 220 mm  épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10	fond à ouverture automatique		
CHARIOT SILO A FRITES					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chassie tubulaire</li> <li>● glissières</li> <li>● poignée de manutention</li> <li>● 4 roues pivotantes 360°</li> <li>● bacs réserves à frites</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 tube inox 18-10 >> inox à bandage non marquant inox 18-10	25 x 25 x 1 mm épaisseur : 15/10 diam. : 42,3 mm diam. : 120 mm GN 1/1 x profondeur 150 mm	sans freins nombre / 4		



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 398-09B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E

N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN