



PRO1000

FRITEUSE

DOUBLE & SYSTEME TRANSFERT Cuve /

Prod. : 2x80L / 160 kg/h

V00841 MODUL1000G2FR80TR



Identité Produit

LxPxH (mm) : 3000 x 1000 x 900

Puissance : 2 x 40 kW

Option -volt/Kw : 2 x 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 : MODUL1000G2FR80TR

Gaz naturel - G20-20 : 2 x 4.23 m³/h

Gaz propane - G31-37 : 2 x 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 : MODUL1000G2FR80TR

friteuse :

- . capacité : 2 x 80 litres - acier inox 18-10 - ep. 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 : 2 x 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

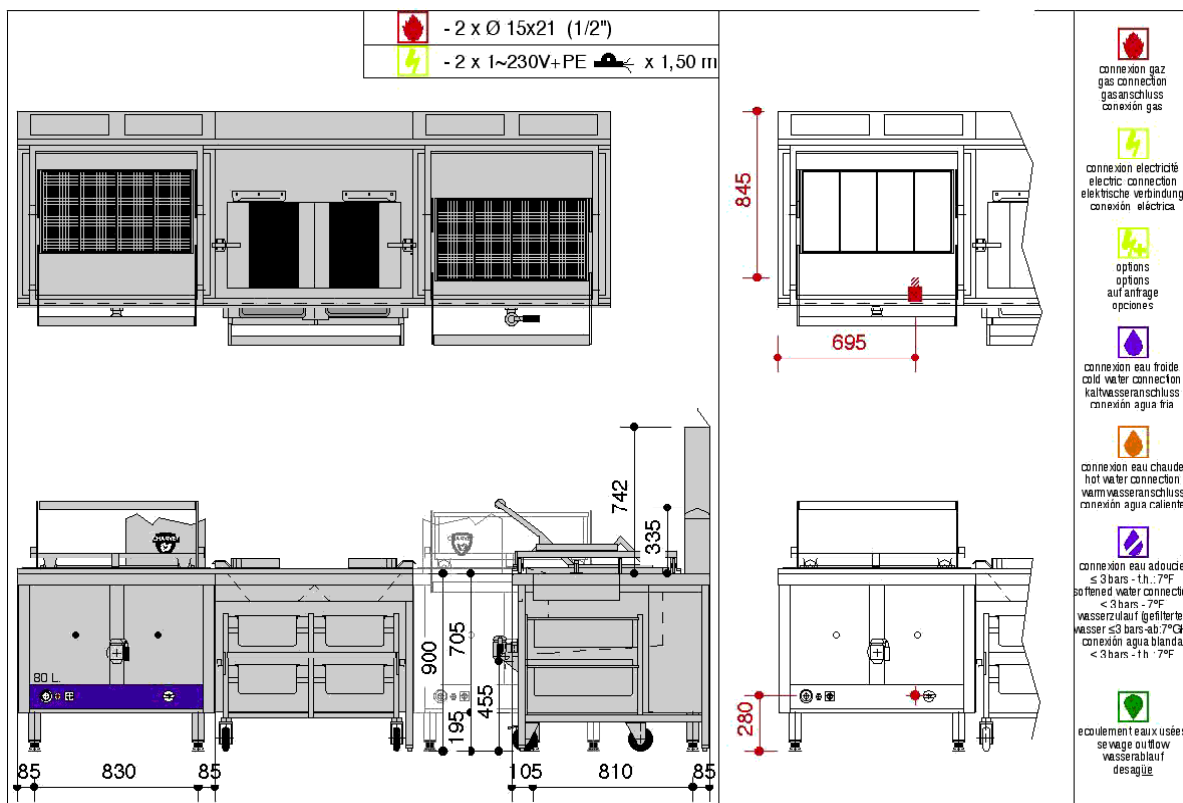
systeme transfert :

- . rails de guidage - panier transfert - poignée chromée lestée (contrepois), fond à ouverture totale automatique.
- . silo latéral central
- . 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

. Production : 2 x 80 kg/heure avec frites pré-cuites surgelées 6 x 6



V00841/
1/01/2004

STRUCTURE					
<ul style="list-style-type: none"> ● chassis ● habillage latéraux / façade □ habillage complet dos ● collecteur gaz brûlés ● isolation collecteur ● dessus ● panneau de commande 	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"> ● 4 pieds standards haut. 200 mm ● embases 	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"> ● paroi interne / externe ● isolation 	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"> ● type ● panache / cotés ● fond penté ● grille de fond amovible ● repère de niveau ● isolation ● échangeur de chaleur VIDANGE <ul style="list-style-type: none"> ● robinet de vidange en façade 	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"> ● panier ● isolant manche / poignées ACCESSOIRES <ul style="list-style-type: none"> □ socle 1-230V + T 	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"> ● couvercle ● poignée ● charnières à ressorts 	inox 18-10 tube inox inox 18-10	épaisseur : 15/10 diamètre : 20 x 1 mm nombre : 2			
CHAUFFAGE GAZ - X 2					
<ul style="list-style-type: none"> ● brûleur torche ● puissance ● commande ● régulation ● sécurité 2 ● allumage électrique ● minuterie sonore DOTATION <ul style="list-style-type: none"> ● torche d'allumage ● godet à alcool 	laiton chromé robinet arrêt / allumage / plein feu par thermostat (maxi 180°C) par thermocouple, et thermostat limiteur transformateur haute tension et bougie	40 kW à rattrapage de jeu 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 CENTRAL					
<ul style="list-style-type: none"> ● rails de guidage ● butées de sécurité ● panier transfert ● galets de roulement ● poignée contrepoids SILO SYSTEME "TRANSFERT" <ul style="list-style-type: none"> ● dessus ● trémie ● butées de commande d'ouverture 	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 poignée chromée 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"> ● chassis tubulaire ● glissières ● poignée de manutention ● 4 roues pivotantes 360° ● bacs réserves à frites 	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 - 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