



# PRO1000

## FRITEUSE

AVEC SYSTEME TRANSFERT Cuve - Prod :

100L / 80 Kg/h

V00949 MODUL1000E1FR80TRG



### Identité Produit

LxPxH (mm) : 2000 x 1000 x 900

Puissance : 60 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 : MODUL1000E1FR80TRG

#### friteuse : 100 litres

- . cuve chaudronnée en acier inox 18-10 épaisseur 20/10 avec panache et zone froide
- . repères mini-maxi de niveau d'huile - grille de rétention amovible en fond de cuve, robinet de vidange chromé en façade
- . couvercle en acier inox 18-10 ep. 15/10 et poignées chromées

#### chauffage :

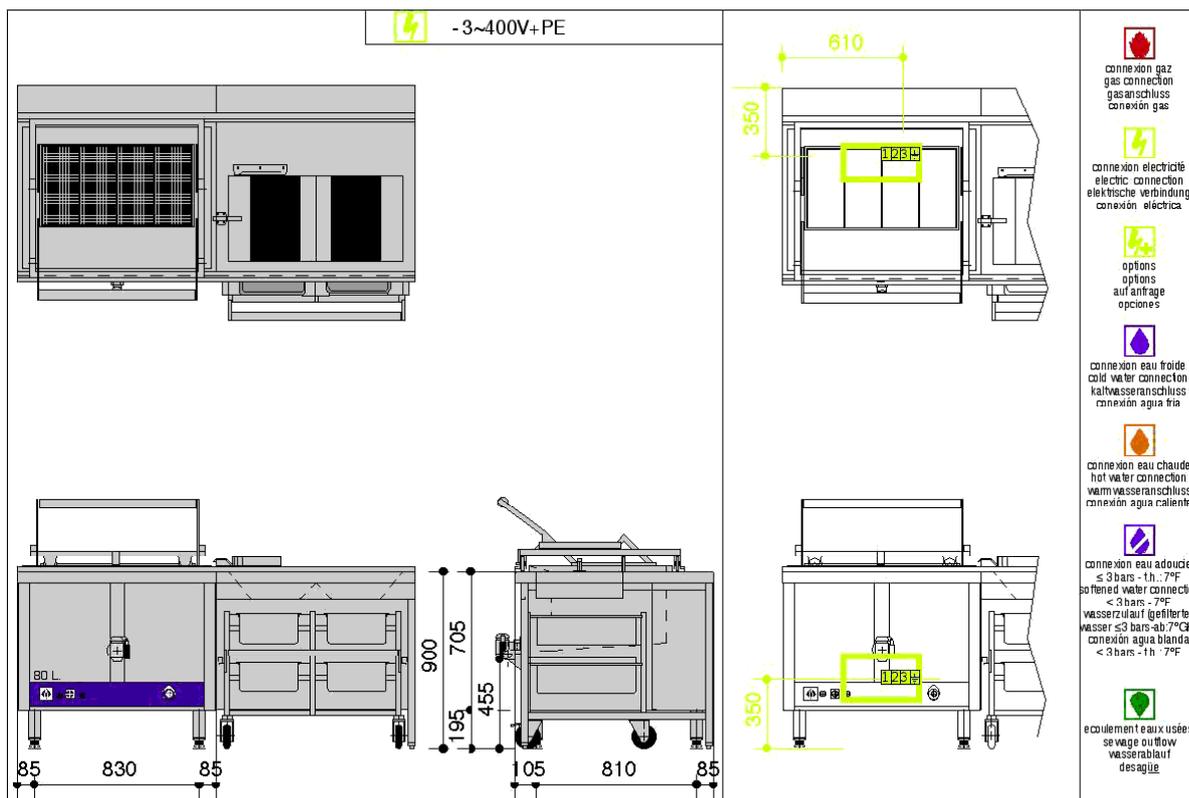
- . thermoplongeurs blindés, puissance : 60 kW, tension : 3~400V+T
- . commutateur, thermostat, voyant - minuterie sonore
- . thermostat limiteur à réarmement manuel

#### systeme transfert :

- . rails de guidage
- . 1 panier transfert en inox 18-10 avec galets de roulement inox 18-10, et fond à ouverture totale automatique.
- . silo lateral droit
- . chariot de reception sous silo : 4 roues pivotantes sans freins.
- . glissières en profilés inox 18-10 avec dégagement sur face avant pour 4 bacs à frites GN1/1
- . poignée ronde inox longueur 890 mm

#### dotation :

- . 4 bacs inox GN1/1 x 150 mm



STRUCTURE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chasis</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	V00887
PIETEMENT STANDARD					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4 pieds standards haut. 200 mm embases</li> </ul>		inox 18-10 polyamide + élastomère + fibre de verre	tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 30 mm		
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> </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	épaisseur : 20/10 à 25/10 épaisseur : 25/10 épaisseur : 20/10  épaisseur : 50 / 25 mm		
		laiton chromé		poignée rabattable, 1/4 ", 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 / 0,162 kw</li> </ul>		ossature fils acier + grille nickelés plastique alimentaire  façade alu	fils diam. : 6 & 5 mm / maille 6 x 6	encastrée en façade	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 ELECTRIQUE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chauffage</li> <li>● tension</li> <li>● puissance</li> <li>● commande</li> <li>● régulation</li> <li>● sécurité 2</li> <li>● allumage électrique</li> <li>● minuterie sonore</li> </ul>		thermoplongeurs blindés  interrupteur bipolaire par thermostat par thermocouple, et thermostat limiteur transformateur haute tension et bougie 0 - 15 mn	3~400 V + T 60 kW  maxi 180°C réglé à 210°C		
CHARIOT SILO A FRITES					
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chasis 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 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	
SYSTEME "TRANSFERT"					
<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 contreponds</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	épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10 L : 750 x P : 405 x H : 220 mm	fond à ouverture automatique	
			épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 30/10		



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