



AEROGAM

FRITEUSE

HAUT RENDEMENT Cuve - Prod. : 30 L / 80 Kg/h



V01382 AEROGAM500E1FR3025HR

Identité Produit

LxPxH (mm) : 500 x 1000 x 900

Puissance : 25 kW

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

référence : AEROGAM1000

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 400 mm, réglable (0/+40) en tube acier inox 18-10 diamètre 60 mm avec embases réglables.

référence : AEROGAM500E1FR3025HR

sécurité incendie :

ne pas juxtaposer une des friteuses à un ou plusieurs des appareils suivants :
feux nus, grils à pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

friteuse :

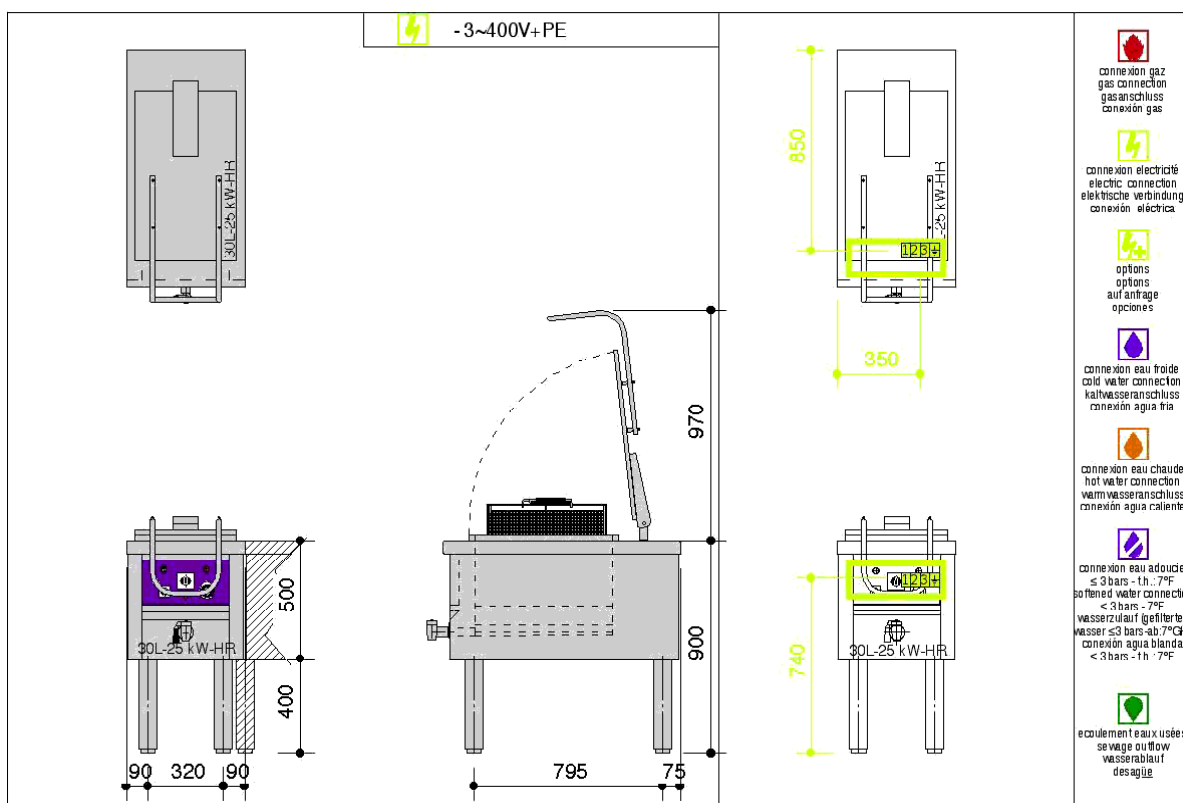
- . cuve capacité : 30 litres
- . cuve emboutie à angles rayonnés en acier inox épaisseur 10/10 et 20/10 pour le panache supérieur
- . zone froide et zone de foisonnement
- . repères mini-maxi de niveau d'huile
- . robinet de vidange chromé en façade
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 15/10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

chauffage :

- . thermoplongeurs amovibles tension : 3~400V+T, puissance : 25 kW
- . commutateur, thermostat, voyant de signalisation
- . minuterie sonore
- . thermostat limiteur à rearmement manuel
- . micro-contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur

soubassement :

- . caisson inox



V01382/
1/01/2004

STRUCTURE					
<ul style="list-style-type: none"> ● chassis ● habillage latéraux / façade □ habillage complet dos ● dessus ● panneau de commande 	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	V01289	
PIETEMENT STANDARD					
<ul style="list-style-type: none"> ● 4 pieds standards haut. 400 mm embases 	inox 18-10 inox	tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 40 mm			
CUVE					
<ul style="list-style-type: none"> ● type de construction ● capacité ● panache / cotés ● fond penté avec zone froide ● grille de fond amovible ● repère de niveau 	chaudironnée 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"> ● robinet de vidange en façade 	laiton chromé	diam. : 26 x 34	poignée rabattable, 1/4 " à boisseau sphérique		
ACCESSOIRES					
<ul style="list-style-type: none"> ● panier ● isolant manche / poignées □ dotation : 2 x 1/2 panier à frites □ panier supplémentaire □ claie à poissons avec poignées 	ossature fils acier + grille nickelés remplace panier de base 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 F02921	
COUVERCLE					
<ul style="list-style-type: none"> ● couvercle ● poignée intégrée ● charnières à cavalier à coulisse 	inox 18-10 inox 18-10 acier zingué	épaisseur : 10/10 épaisseur : 10/10 nombre : 2	enlevable		
CHAUFFAGE					
<ul style="list-style-type: none"> ● faisceau amovible de résistances ● tension ● puissance ● Commande ● régulation □ régulation électronique ● sécurité primaire ● sécurité de surchauffe ● minuterie ● thermometre 	gainées acier inox 18-10 interrupteur bipolaire thermostat à bulbe affichage digital micro-contact thermostat limiteur à bulbe sonore à affichage digital	3~400 V + T 25 kW préréglé à maxi : 180°C programme de fonte des graisses positionnement faisceau de résistances réglé à 215°C 0 > 15 min	saut si régulation électronique uniquement avec régulation électronique	V01180	



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