



**ANNEXE - FRITEUSE A ZONE FROIDE 14 L/26 kg/h.**

**BAC TAMIS DESSOUS**

**Pro 900**

**Résumé**

**Energie :**  
**ELEC**

**Code :**  
**V01512**

**Désignation :**  
**E1FR1412**

**Dimensions (L x P x H) :**  
**425 x 900 x 900 mm**  
**Puissance : 12 kW (elec)**  
**Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 12**  
**Poids : 65 kg**

## Descriptif de l'appareil

### Descriptif général

**Chassis :**

**Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.**

**Dessus :**

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

**Pied :**

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

**Débit Gaz Nat G20/20 :**

**Débit Gaz Propane G31/37 :**

**Friteuse :**

- . Cuve capacité 14 litres :
- . Cuve emboutie à angles rayonnés en acier inoxydable 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 dans le soubassement
- . Couverture en acier inox 18-10 épaisseur 10/10, relevable et enlevable.

**Chauffage :**

- . Thermoplongeurs amovibles tension alimentation 3~400V+N+T, puissance 12 kW
- . Commutateur, thermostat, voyant.
- . Thermostat limiteur à rearmement manuel
- . Micro-contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur.

**Soubassement :**

- . Placard avec plancher fixe en acier inox 18-10
- . Porte pivotante et contre-porte en acier inox 18-10 avec poignée en acier inox, et loqueteau magnétique

**- Dotation :**

- . 1 bac de vidange en acier inox 18-10, capacité 17 litres, avec tamis filtre
- . 1 panier à frites en fil nickelé.

**Production :**

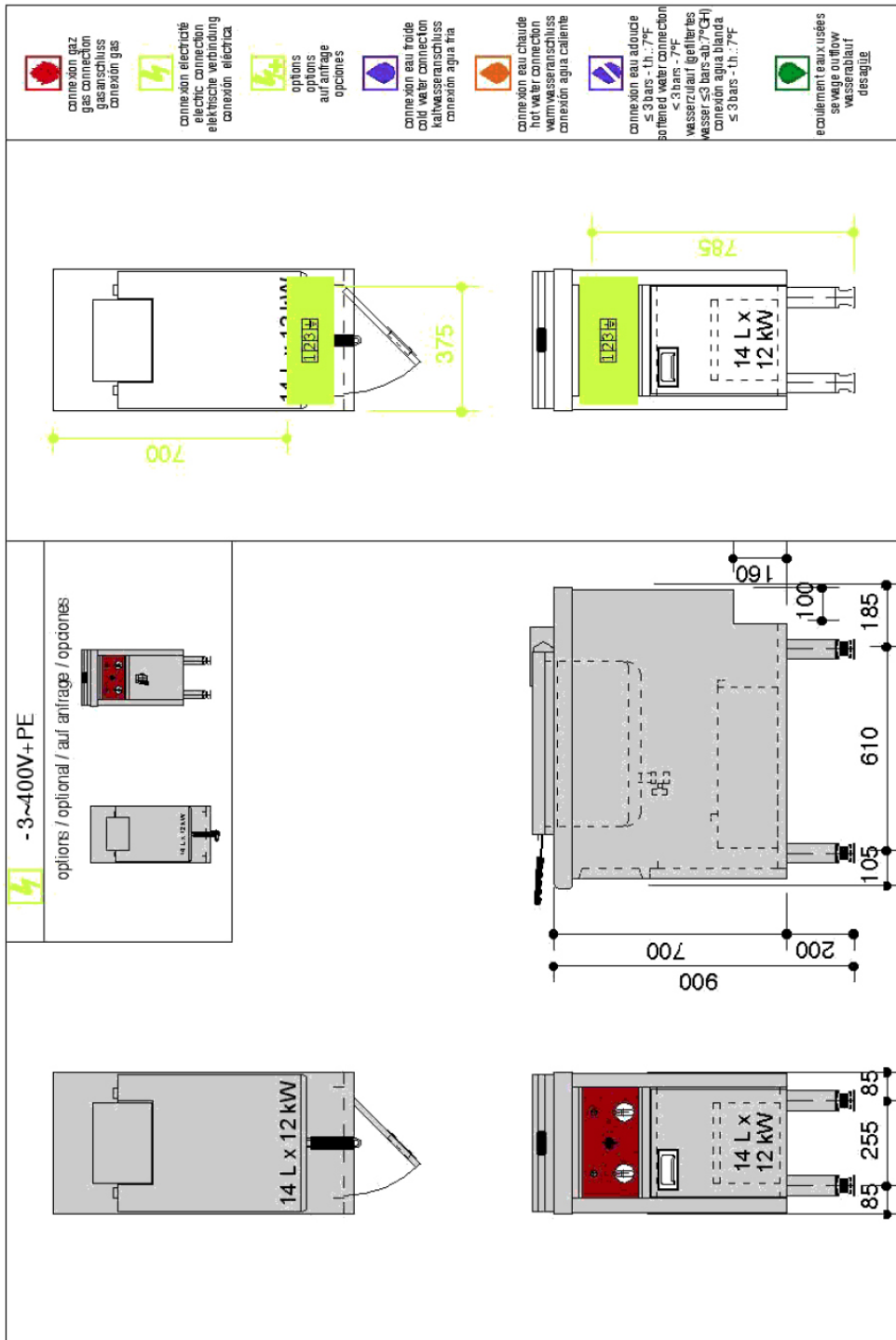
- . 22 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées.



OPTIONS	CODE
Relevage automatique 1 panier 1~230V+T /0,162 kW monté en usine	V00986
Vidange en façade incluse réchaud-remplace porte+bac	V01951
Télécommande 24 V contacteur(s) non fourni(s)	V00878
Bornier raccordement optimiseur pour gestion énergie	V02427
Dotation : 2 x 1/2 panier à frites remplace panier de base	V02214
Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	V01181
Liaison fixe friteuse/filtre 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	V02612

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites panier supplémentaire	04062A
1/2 panier à frites 1/2 panier supplémentaire	07590A
Claie à poisson utilisation impérative dans "panier"	F02921
Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards	V01186





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

**CHARVET**

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE

Tél: +33 (0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

[www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)



YouTube

