



# FRITEUSE A ZONE FROIDE - FRITEUSE A ZONE

kg/h.

BAC TAMIS DESSOUS

# Pro 900

## Résumé

<b>Energie :</b> ELEC	<b>Code :</b> V01513	<b>Désignation :</b> E1FR1618HR	<b>Dimensions (L x P x H) :</b> 425 x 900 x 900 mm <b>Puissance : 18 kW (elec)</b> <b>Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 18</b> <b>Poids :</b>
--------------------------	-------------------------	------------------------------------	---

## 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 :**

#### 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'embranchement de l'huile.

#### Friteuse à haut rendement :

- . cuve capacité 16 litres : 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 dans le soubassement
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 10/10, amovible

#### Chauffage :

- . thermoplongeurs amovibles tension 3~400V+N+T, puissance 18 kW . commutateur, thermostat, voyant
- . sécurité par 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

Production: 40 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées



### OPTIONS

### CODE

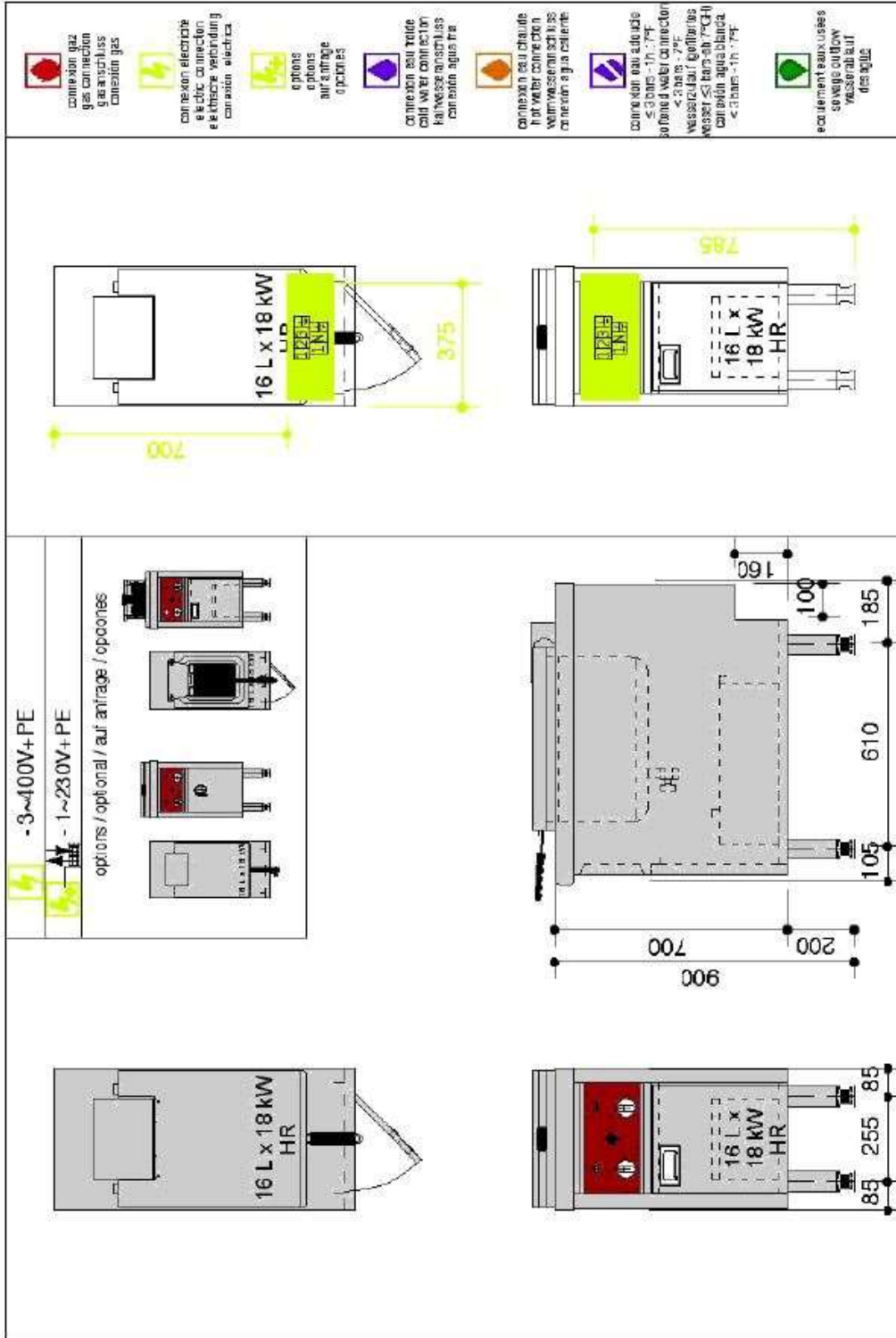
Relevage automatique 1 panier 1~230V+T /0,162 kW monté en usine	V00986
Régulation électronique prog. de fonte des graisses solides	V01180
Vidange en façade incluse réchaud-remplace porte+bac	V01951
Télécommande 24 V contacteur(s) non fourni(s)	V00878
Bornier raccordement optimiseur pour gestion énergie	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)

