



FRITEUSE A ZONE FROIDE - FRITEUSE A ZONE

kg/h.

BAC TAMIS DESSOUS

Pro 900

Résumé

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

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

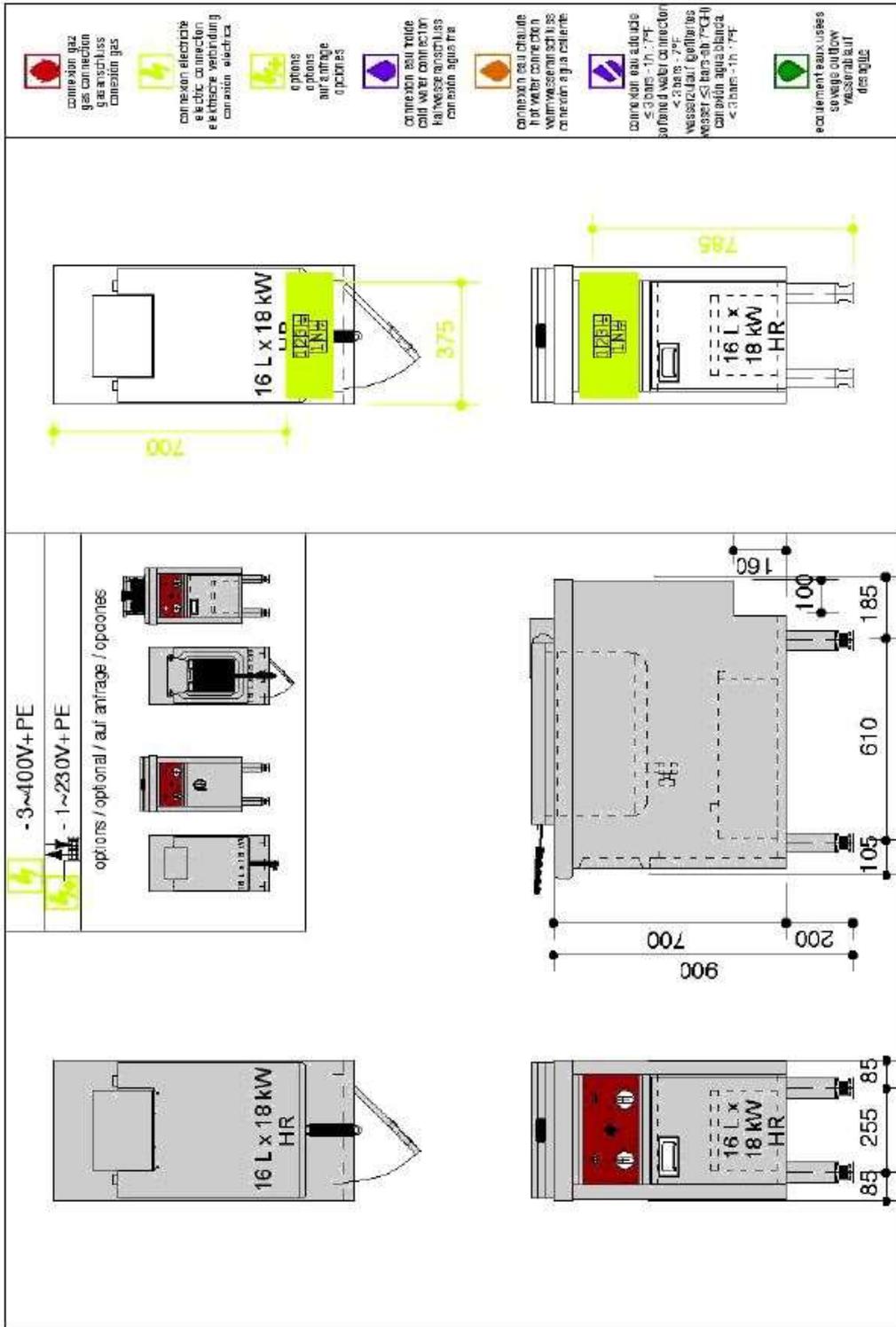
| | |
|--|--------|
| Relevage automatique 1 panier 1~230V+T /0,162 kW monté en usine | V00986 |
| Régulation électronique prog. de fonte des graisses solides | V01180 |
| Vidange en façade incluse réchaud-remplace porte+bac | V01951 |
| Télécommande 24 V contacteur(s) non fourni(s) | V00878 |
| Bornier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

