

28 L - 60 kg /h

VIDANGE EN FACADE

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :
Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

- Dessus :
Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

- Pieds :
Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / + 30).

Débit Gaz Nat G20/20 :	2,85 m ³ /h
------------------------	------------------------

Débit Gaz Propane G31/37 :	2,09 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : G1FR28HR



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 425 x P 800 x H 900.

- Dessus :
 - . Cuve inox AISI304 à zone froide et échangeur thermique secondaire, capacité 28L, épaisseur 20 à 25/10 avec panache supérieur, montée sur relevé d'étanchéité.
 - . Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.
 - . Grille de rétention en fond de cuve, robinet de vidange en façade.
 - . Chauffage par brûleurs "torche" - P : 28kW - dans tuyères immergées inox avec veilleuse, système d'interallumage et thermocouple de sécurité ; pilotés par robinet gaz type "arrêt / allumage / plein feu".
 - . Thermostat limiteur 210°C, double électrovanne gaz pour une sécurité optimale.
 - . Régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides.
 - . Allumage électrique par train d'étincelles commandé par commutateur en façade.

- Puissance : 28kW gaz + 0.02kW en 1/230V+T.








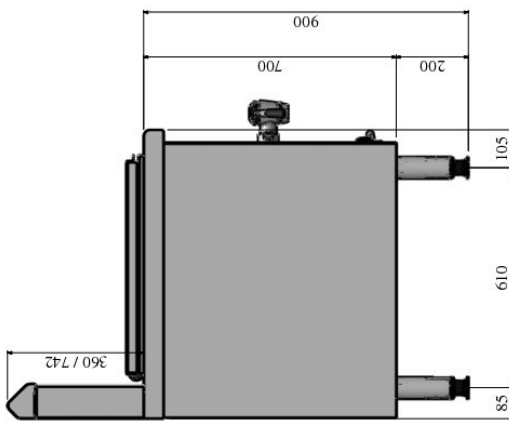
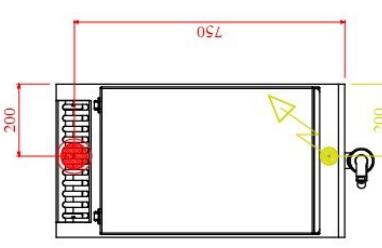
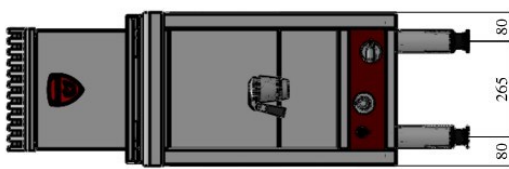
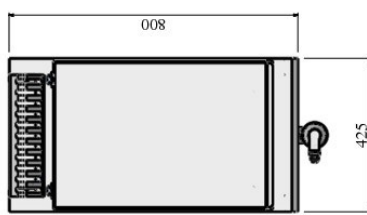





- Capacité de production : 60kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01647	425 X 800 X 900 mm	1-230V+T	27 kW Gaz 0,02 kW Elec	105 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Relevage automatique 1 panier	V01175
Relevage automatique 2 x 1/2 paniers	V01176
Socle élect, encastré en façade	V02248
Dotation : 2 X 1/2 panier à frites	V02214
Dos inox monté en usine	V01181
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01186
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites	00078A
1/2 panier à frites	00079A
Claie à poisson	F08679



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Aufträge Opciones</p>	 <p>Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Connexion eau adoucie ≤ 3bars-t.h...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab: 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-t.h...7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>			
									
 <p>Ø 15x21 (1/2")</p>		 <p>1 ~230V + PE Ø 1.50mm²</p>							
<p>V01647 PRO800-1/2G1FR28HR</p>									

Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.

