

16 litres - 40 Kg/h.

BAC TAMIS DESSOUS

## 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 :

Débit Gaz Propane  
G31/37 :

RÉFÉRENCE : **E1FR1618HR**



## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Dessus :  
 . Cuve emboutie à angles rayonnés inox AISI304 à zone froide, capacité 16L, épaisseur 10 à 20/10 avec panache supérieur, montée sur relevé d'étanchéité.  
 Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.  
 Robinet de vidange dans placard en soubassement.  
 Couvercle amovible inox AISI304.  
 Dotation : 1 panier de contenance 2,5kg.  
 Chauffage par thermoplongeur - P. : 18kW - amovible pour nettoyage, pilotés par commutateurs et thermostats.  
 Signalisation par voyants en façade. Sécurité de surchauffe par thermostat limiteur à réarmement manuel et sécurité "nettoyage" par micro-contact sur positionnement thermoplongeurs.

- Soubassement :  
 . Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible équipé de glissières pour positionnement du bac récupération d'une capacité de 17L.

- Puissance elec : 18kW en 3/400V+T.

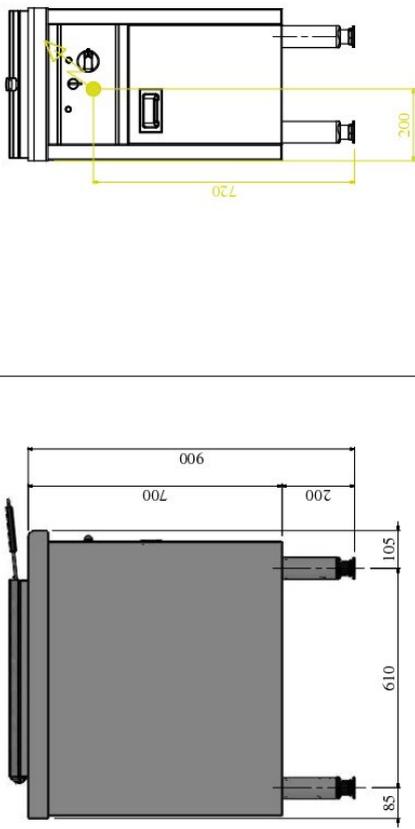
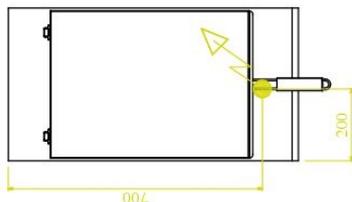
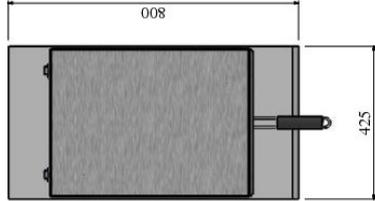
- Capacité de production : 40kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
<b>V01708</b>	425 X 800 X 900 mm	3-400V+T	18 kW	50 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Relevage automatique + 1 panier (1-230V+T)	V00986
Régulation électronique	V01180
Vidange en façade	V01951
Télécommande 24 V	V00878
Bornier raccordement optimiseur	V02427
Socle élect. encastré en façade (1-230V+T)	V02248
Dotation : 2 x 1/2 panier à frites (remplacement 1 grand panier)	V02214
Dos inox monté en usine	V01181
plinthe inox clipsée sur pieds	V01186

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites	04062A
1/2 panier à frites	07590A
Claie à poisson	F02921



 <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>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
			     <p>3~400V + PE P: 18 kW 1~230V + PE P: 0,192 kW</p>	<p>V01708-F PRO800-1/2E1FR1618HR</p>		

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

