



ANNEXE - FRITEUSE A ZONE FROIDE 9 L/20 kg/h.

BAC + TAMIS DESSOUS

Pro 900**Résumé****Energie :**

ELEC

Code :

V02209

Désignation :

E1FR0909

Dimensions (L x P x H) :

425 x 900 x 900 mm

Puissance : 9 kW (elec)**Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 9****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 :

- . cuve capacité 9 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 : 9 kW
- . commutateur et voyant en façade
- . thermostat et voyant sur capot du thermoplongeur
- . 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

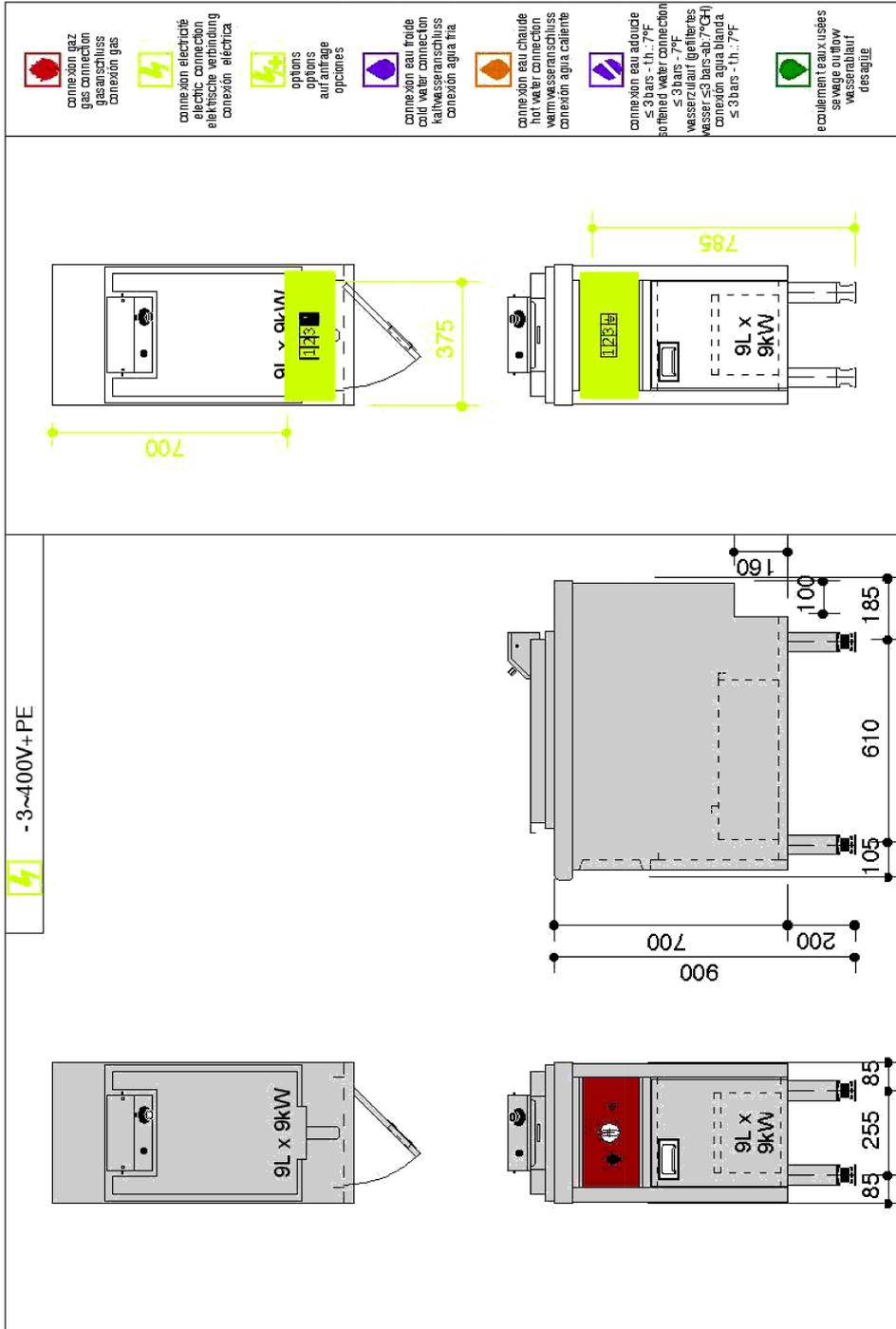
**OPTIONS****CODE**

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 x H : 645 mm	V01181

ACCESSOIRES**CODE**

Panier à frites panier supplémentaire	06733A
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



YouTube

