

2x16 litres - 80 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 : **E2FR1618HR**



## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 850 x P 800 x H 900.

- Dessus :

- . 2 cuves embouties à angles rayonnés inox AISI304 à zone froide, capacité 2x16L, 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 articulé amovible inox AISI304.
- . Dotation : 2 paniers de contenance unitaire 2.5kg.
- . Chauffage par thermoplongeurs - P. : 2x18kW - amovibles 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 de récupération d'une capacité de 17L.

- Puissance elec : 36kW en 3/400V+T.

- Capacité de production : 80kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).

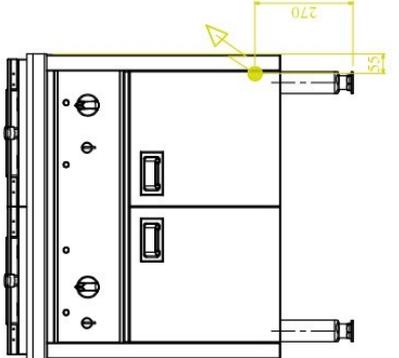
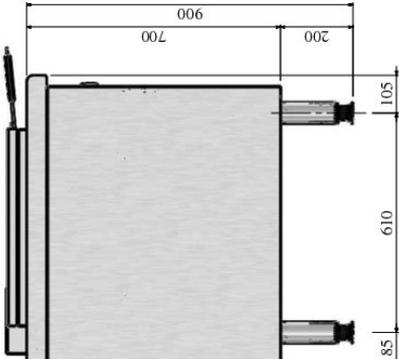
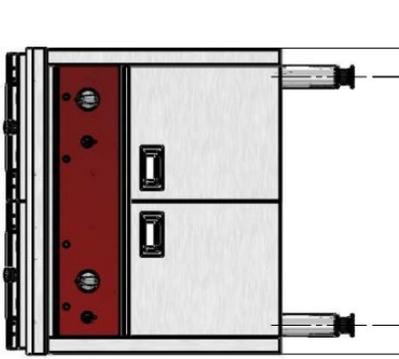
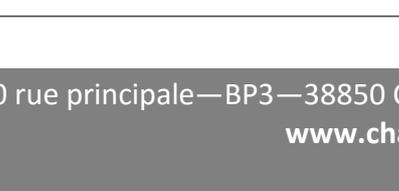
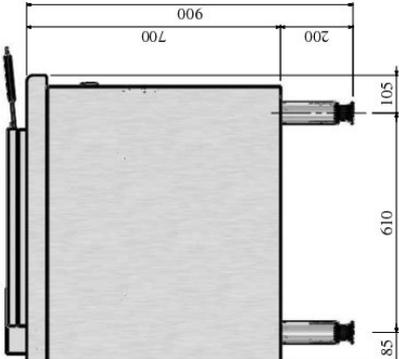
CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
<b>V02211</b>	850 X 800 X 900 mm	3-400V+T	36 kW	95 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Relevage automatique pour un panier	V00986
Régulation électronique (embarque un cycle fonte des graisses)	V01180
Vidange en façade	V01951
Télécommande 24 V	V00878
Bornier raccordement optimiseur	V02427
Socle élect. encastré en façade	V02248
Dotation : 2 x 1/2 panier à frites (remplacement 1 grand panier)	V02214
Dos inox monté en usine	V01182
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01187

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites 2,5 kg	04062A
1/2 panier à frites 1,25 kg	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>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
						
						<p>3~400V + PE P: 36 kW 1~230V + PE P: 0,192 kW</p>      <p><b>V02211</b> PRO800E2FR1618HR</p>

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

