



FRITEUSE A ZONE FROIDE - FRITEUSE A ZONE

kg/h.

RECHAUD

Pro 900

Résumé

Energie :

ELEC

Code :

V02428

Désignation :

R-E1FR1618HR

Dimensions (L x P x H) :

425 x 900 x 320/380 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.

Dessus :

Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

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'embrasement 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

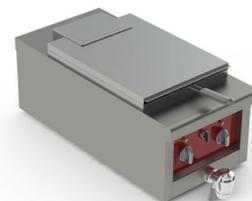
Chauffage :

- . 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

Chassis (uniquement si plusieurs rechauds) :

- . chassis d'assemblage en tube inox 18-10 de 30 x 60 x 1 mm et profiles en tôle inox 18-10 d'épaisseur 30/10, avec platines de fixation des réchauds

Production : 40 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées



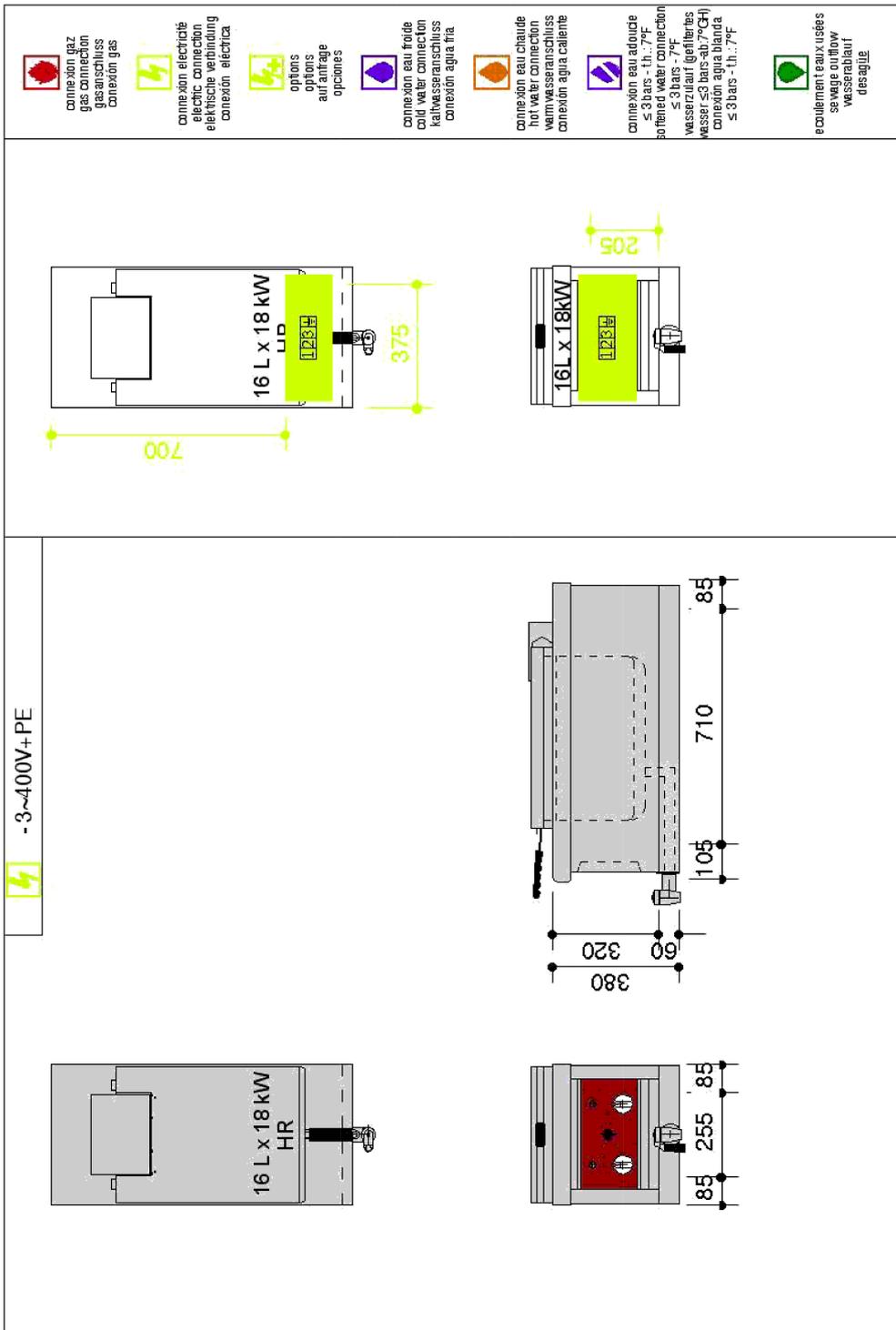
Débit Gaz Nat G20/20 :

Débit Gaz Propane G31/37 :

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	Incluse
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
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





conexión gas
gas connection
gasanschluss
conexión gas



conexión electricitate
electric connection
elektrische ansluiting
conexión electrica



options
options
auf Anfrage
opciones



conexión eau froide
cold water connection
kaltwasseranschluss
conexión agua fría



conexión eau chaude
hot water connection
warmwasseranschluss
conexión agua caliente



conexión eau adoucie
≤ 3bars - th. : 7°C
soft water connection
≤ 3bars - th. : 7°C
wasserzulauf (gef. filter)
wasser ≤ 3 bars - th. : 7°C (H)
conexión agua blanda
≤ 3bars - th. : 7°C



écoulement eaux usées
sewage outflow
wasserablauf
desagüe



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

