



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

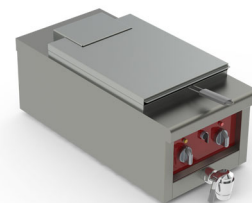
Chauffage :

- . 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

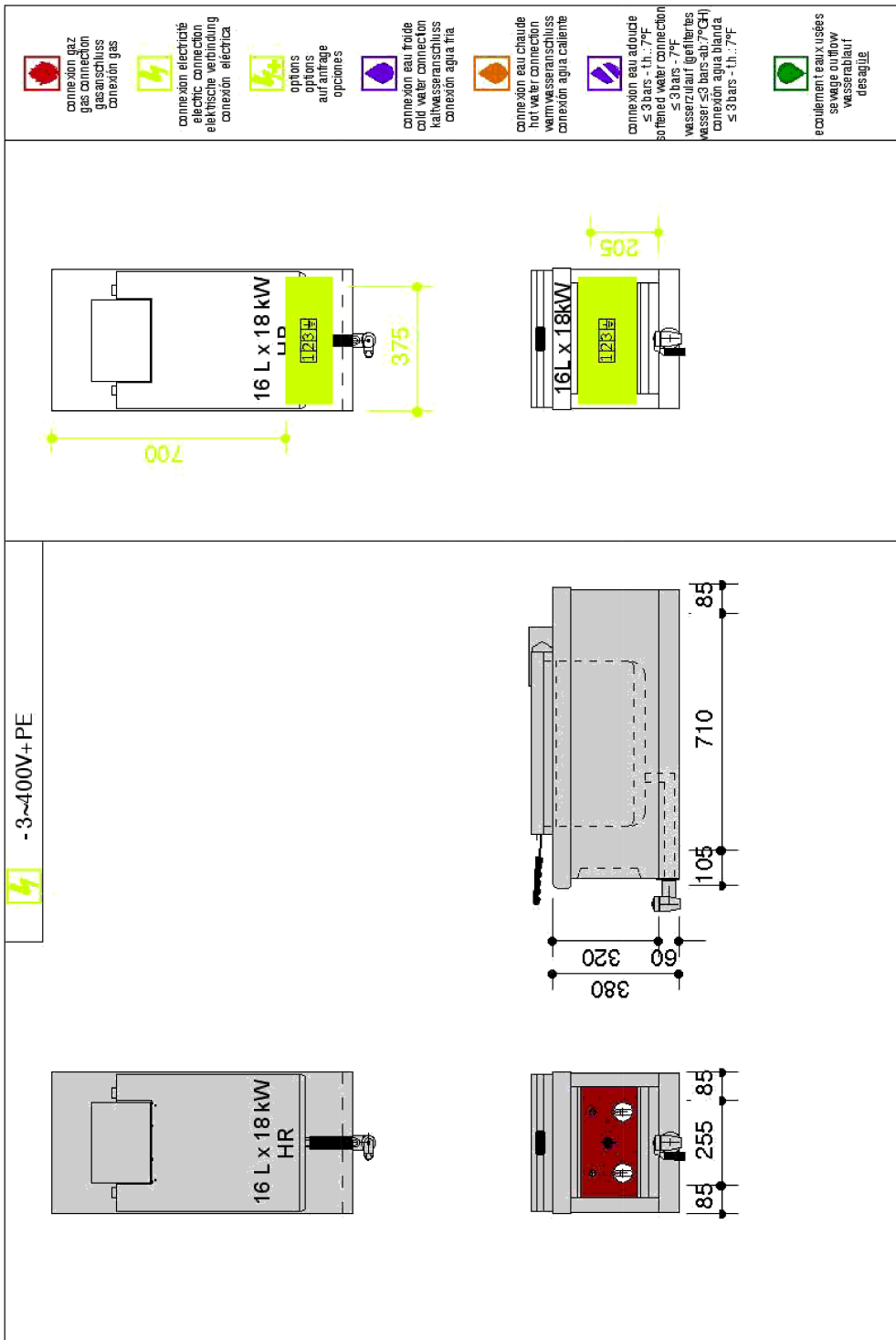
Relevage automatique 1 panier 1~230V+T /0,162 kW monté en usine	V00986
Régulation électronique prog. de fonte des graisses solides	V01180
Vidange en façade incluse réchaud-remplace porte+bac	Incluse
Télécommande 24 V contacteur(s) non fourni(s)	V00878
Bornier raccordement optimiseur pour gestion énergie	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





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

