



ANNEXE - FRITEUSE A ZONE FROIDE 2x7 L/36 kg/h.

BAC + TAMIS DESSOUS

Pro 900

Résumé

Energie :

ELEC

Code :

V02451

Désignation :

E2FR0708

Dimensions (L x P x H) :

425 x 900 x 900 mm

Puissance : 16 kW (elec)

Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 16

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 2 bacs - 2 x 7 L. / 2 x 8 kW

. cuve emboutie à angles rayonnés en acier inox épaisseur 10/10 et 20/10 pour le panache supérieur

. Capacité : 2 x 7 litres

. 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 : 8 kW

. commutateur et voyant en façade

. régulation par thermostat et voyant sur capot du thermoplongeur

. sécurité par thermostat limiteur à rearmement manuel

. micro-contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur

Soubassement :

. acier inox, et loqueteau magnétique

. placard avec plancher fixe en acier inox 18-10

. porte pivotante et contre-porte en acier inox 18-10 avec poignée



OPTIONS

CODE

Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415 x H : 645 mm

V01181

ACCESSOIRES

CODE

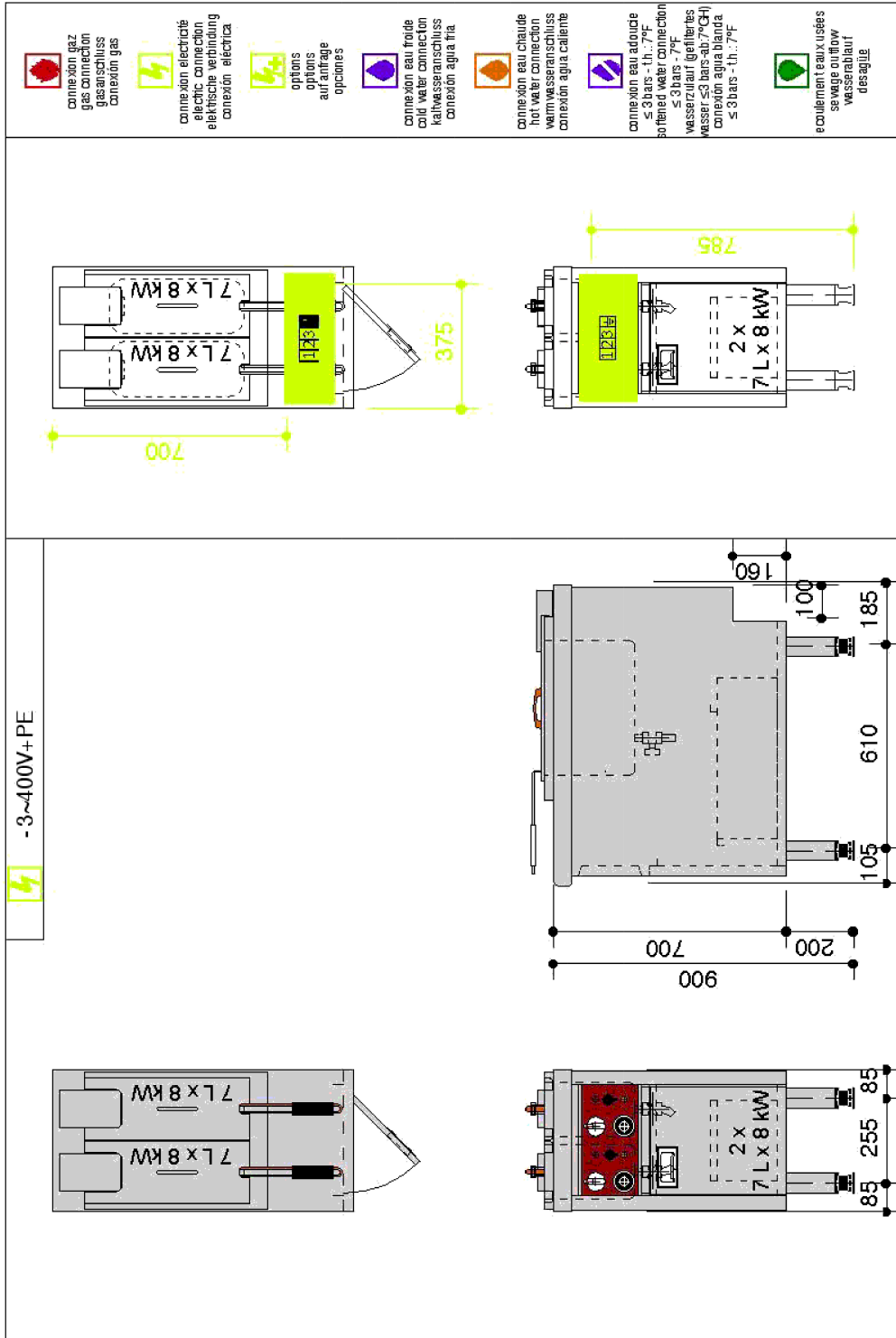
Panier à frites panier supplémentaire

09138A

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

