

25 LITRES - 55 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 : **E1FR2525/MF**



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 425 x P 800 x H 900.

- Dessus :
 . Cuve chaudière inox AISI304 à zone froide, capacité 25L, épaisseur 20/10 avec panache supérieure, montée sur relevé d'étanchéité.
 . Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.
 . Robinet de vidange dans placard en soubassement.
 . Couvercle amovible inox AISI304.
 . Dotation : 2 paniers de contenance unitaire 2kg.
 . Chauffage par thermoplongeur - P : 25kW - amovible 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 :
 . Filtration semi-automatique intégrée composée d'un bac de vidange d'une capacité de 40L sur glissières avec électropompe de relevage d'huile.
 . Filtration sur grilles et média filtrant jetable installés en fond de cuve.
 . Possibilité de raccorder jusqu'à 4 friteuses par bac (3 supplémentaires), sélection par vannes 1/4 de tour.
 . Système de vidange de l'huile usagée du bac vers contenant adapté non fourni.
 . Signalisation fonctionnement par voyants.
 . Sécurité thermique 70°C à réarmement manuel (l'huile trop chaude n'est pas réintroduite immédiatement dans la friteuse).
 . Bac filtration démontable pour un entretien aisé.
 . Porte pivotante en façade








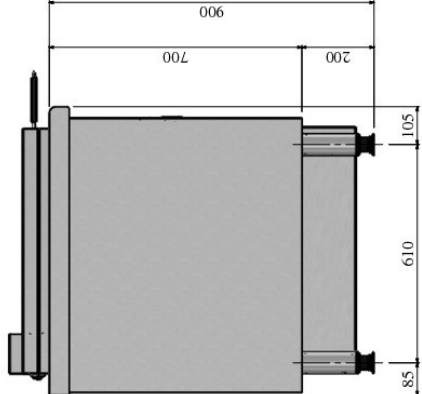
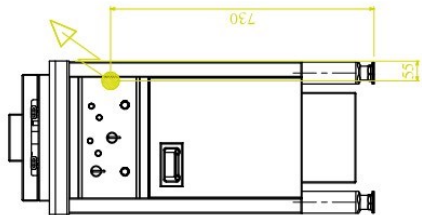
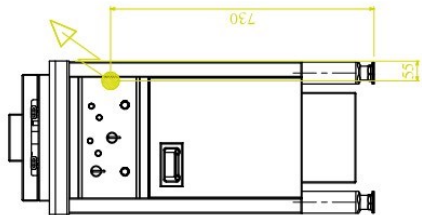
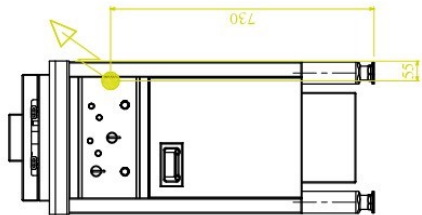
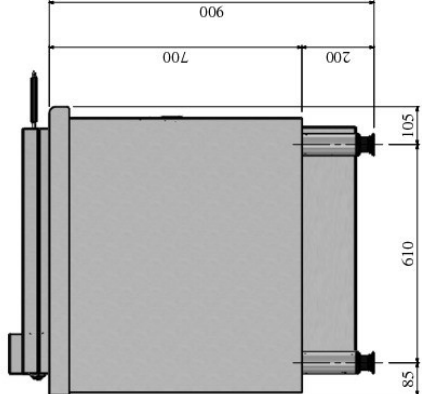
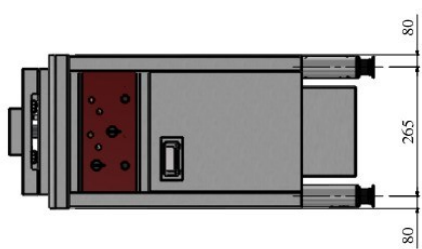
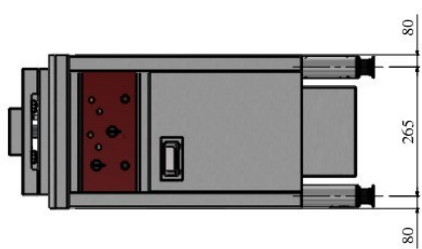
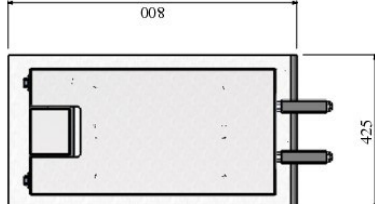
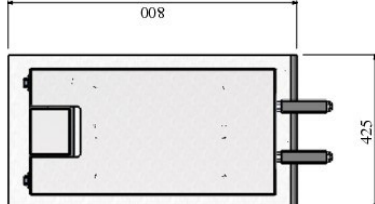
- ATTENTION prévoir ouverture à 180°C afin de permettre la sortie du bac et son démontage.
 - Puissance elec : 25kW en 3/400+T et 0.2kW en 1/230+T.

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V02605	425 X 800 X 900 mm	3-400V+N+T	25 kW	85 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Relevage automatique + 1 panier	V00986
Régulation électronique	V01180
Télécommande 24 V	V00878
Bornier raccordement optimiseur	V02427
Dos inox monté en usine	V01181
-	-
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites 5 kg	08199A
1/2 panier à frites	08200A
-	-



 <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 + N + PE P: 25 kW 1~230V + PE P: 0,162 kW</p>						
    <p>V02605 PRO800-1/2E FR2525/MF</p>						

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

