



FRITEUSE A ZONE FROIDE – FRITEUSE A ZONE FROIDE HR 25 L/55 kg/h.

BAC TAMIS DESSOUS

Pro 900

Résumé

Energie : ELEC	Code : V02611	Désignation : E1FR2525/MF	Dimensions (L x P x H) : 425 x 900 x 900 mm Puissance : 25 kW (elec) Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 25 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 :

- . cuve 25 litres : acier inox 18-10 épaisseur : 25 et 20/10 avec panache supérieur, zone froide et zone de foisonnement.
- . repères mini - moyen - maxi de niveau d'huile.
- . grille de rétention amovible en fond de cuve.
- . robinet de vidange chromé en façade.
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 15/10 sur charnière à ressort zingué pour maintien ouvert, et amovible.

Chauffage :

- . résistances immergées amovibles tension : 3~400V+N+T, puissance : 25 kW
- . commutateur, thermostat et voyant de signalisation
- . minuterie sonore
- . thermostat limiteur à réarmement manuel
- . micro-contact de sécurité de positionnement des thermoplongeurs.

Système de filtration :








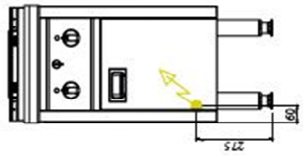
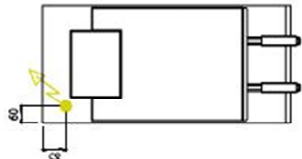
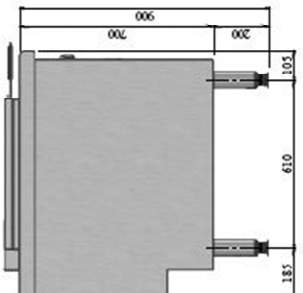






- . tiroir de filtration situé dans le soubassement de la friteuse, avec tamis inox et système de pompage d'huile.
- . sécurité limitant à 80°C la température du fluide pompé.
- . Commandes en façade du tiroir (interrupteur et voyants).



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
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	Dotation de base
Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	V01181

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites panier supplémentaire	08199A
1/2 panier à frites 1/2 panier supplémentaire	08200A



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Connexion gaz</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Connexion électrique</p>	 <p>Options Optionen Aufsätze Options</p>	 <p>Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Connexion agua fría</p>	 <p>Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Connexion agua caliente</p>	 <p>Connexion au réseau Network connection Netzanschluss Softwareset Software set Wasserzähler (gefällertes wasser ≤ 10bar-60...70GH) Water meter (≤ 10bar-60...70GH) Connexion agua fría ≤ 3 bar-60...70GH</p>	 <p>Ecolimant aux usages sewage outflow wasserablauf designe</p>	
							
     <p>3~400V + N + PE P=8kW</p>		<p>V02611 PRO900-1/2E1FR2525MF</p>					



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

