



# FRITEUSE A ZONE FROIDE - FRITEUSE A ZONE

kg/h.

BAC TAMIS DESSOUS

# Pro 900

## Résumé

**Energie :**

**ELEC**

**Code :**

**V02621**

**Désignation :**

**E1FR2525**

**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 : 80 kg**

## 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 :**

#### Friteuse :

. Cuve, capacité 25 litres, chaudronnée 20/10e à zone froide et zone de foisonnement

. Repère mini et maxi du niveau d'huile

. Vidange par vanne 1/4 de tour dans le soubassement

. Couverture en acier inox 18-10 épaisseur 10/10 articulée et amovible.

#### Chauffage :

. Résistances blindées amovibles tension 3-400V+ N + T

. Puissance : 25 kW

. Commutateur, thermostat, voyant

. Thermostat limiteur à réarmement manuel

. Micro-contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur.

#### Soubassement :

. Placard avec plancher fixe en acier inox 18-10

. Porte pivotante en acier inox 18-10 avec poignée en acier inox, et loqueteau magnétique.

#### Dotation :

. 1 bac de vidange en acier inox 18-10 avec tamis filtre

. 2 x 1/2 paniers à frites en fil nickelé, Capacité: 2x2 kgs.

Production: 50 kg/heure de frites 6x6 précuites surgelées.



### 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

V01951

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

Liaison fixe friteuse/filtre 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre

V02612

### ACCESSOIRES

### CODE

Panier à frites panier supplémentaire

08199A








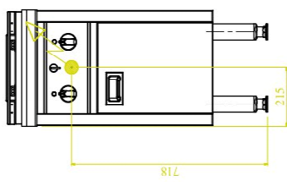
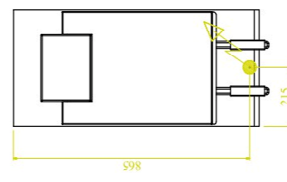
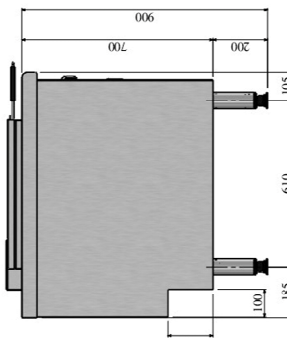

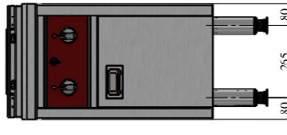
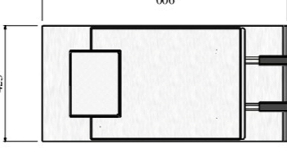
1/2 panier à frites 1/2 panier supplémentaire

08200A

Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards

V01186



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Aulanzüge 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 Softened water connection Weichwasseranschluss Conexión agua suavizada ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (get filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F (GHD) Conexión agua suavizada ≤ 3 bars-4.7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserlauf desagüe</p>
						 <p>1 ~230V+ PE Ø1.5 mm</p>
				<p><b>V02621</b> PRO900-1/2E/IR2525</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](http://www.charvet.fr)

