

## 7 LITRES - 18 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 : **E1FR0708-D**



### DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Dessus :
  - . Cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, capacité 7L, épaisseur 10 à 20/10 avec panache supérieur, 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 : 1 panier de contenance 1.2kg.
  - . Chauffage par thermoplongeur - P. : 8kW - amovible pour nettoyage, piloté par commutateur et thermostat.
  - . Signalisation par voyants en façade.
  - . Sécurité de surchauffe par thermostat limiteur à réarmement manuel et sécurité "nettoyage" par micro-contact sur positionnement thermoplongeur.

- Soubassement :
  - . Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible équipé de glissières pour positionnement du bac récupération d'une capacité de 17L.

- Puissance elec : 8kW en 3/400V+T.








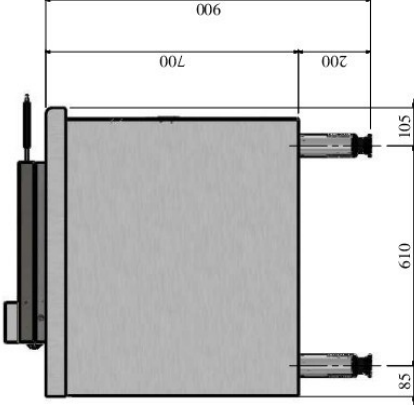
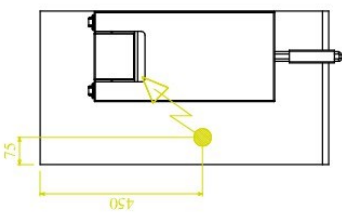
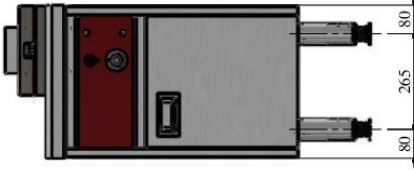
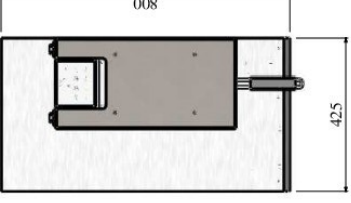





- Capacité de production : 18kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
<b>V02702</b>	425 X 800 X 900 mm	3~400V+T	8 kW	55 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Dos inox monté en usine	V01181
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01186
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
Paniers à frites	09138A
-	-
-	-



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Auftrage Opciones</p>	 <p>Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fra</p>	 <p>Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Connexion eau adoucie ≤ 3bars-Lh...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gefilitertes wasser ≤ bars-ab: 7 °GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-Lh...7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagote</p>			
									
									
<p>3~400V + PE P: 8 kW</p>		<p>V02702 PRO800-1/2E FR0708-D</p>							

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

