



ANNEXE - FRITEUSE A ZONE FROIDE 7 L/18 kg/h.

BAC + TAMIS DESSOUS

Pro 900

Résumé

Energie :
ELEC

Code :
V02706

Désignation :
E1FR0708-D

Dimensions (L x P x H) :
425 x 900 x 900 mm
Puissance : 8 kW (elec)
Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 8
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 :



Dessus : Neutre + 1 Friteuse 7 L. - 8 kW

. 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 1.2 kg.

. 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.

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

OPTIONS

CODE

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

V01181

ACCESSOIRES

CODE








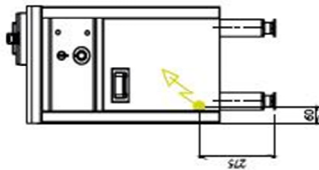
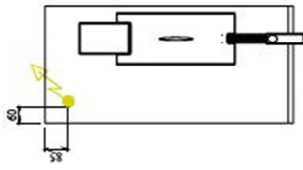
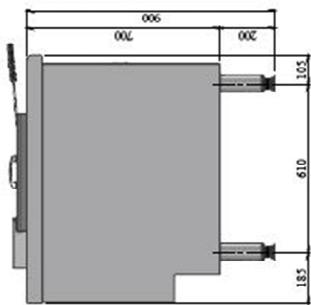
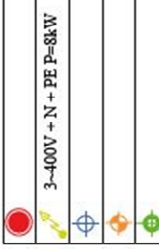
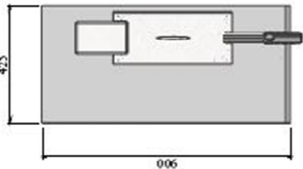





Panier à frites panier supplémentaire

09138A

Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards

V01186



 <p> Conexión gas Gasanschluss Gasanschluss Conexión gas </p>	 <p> Conexión eléctrica Elektr. conexão Elektrische verbinding Conexión eléctrica </p>	 <p> Opciones Opções Aufträge Opciones </p>	 <p> Conexión en caliente Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría </p>	 <p> Conexión en caliente Hot water connection Heißwasseranschluss Conexión agua caliente </p>	 <p> Conexión en agua Softwater connection Softwasseranschluss Wasserhahn (geföhrt) Wasser \leq bar-rh.../7 F Conexión agua blanda \leq 3 bar-rh.../7 F </p>	 <p> Eco-label ecolabament sewage outflow wasserablauf desigña </p>
						  <p data-bbox="1125 1008 1157 1232">      3-400V + N + PE P=8kW </p> <p data-bbox="1228 1366 1252 1612" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> v02706 PRO900-1/2E1FR0708-D </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

