

28l./60kg/h

HAUT RENDEMENT

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 20/10, 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).



PRO
1000

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm): L: 500 x P:1000 x H:900 mm

- Cuve :

- . Capacité 28 litres en acier inox 18-10, épaisseur 25 et 20/10 avec panache supérieur
- . Zone froide et zone de foisonnement
- . Repères mini-maxi du niveau d'huile
- . Grille de rétention amovible en fond de cuve
- . Robinet de vidange chromé en façade
- . Couverture en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 sur charnières à ressort inox pour maintien ouvert, avec levier tube inox et poignée isolante.

- Chauffage:

- . Brûleurs torches : Puissance 27 kW, dans tuyères immergées en acier inox
- . Echangeur thermique secondaire (breveté) sur le circuit des gaz brûlés permettant d'optimiser la répartition de la chaleur
- . Rampe d'inter-allumage avec bougie d'allumage + présence flamme
- . Thermostat de régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides en début de cycle
- . Thermostat limiteur (230°C) à accès protégé
- . Double vanne gaz
- . Allumage électrique par bougie à train d'étincelles alimentée en mono 230 V commandé avec un commutateur marche arrêt
- . Thermomètre à affichage digitale
- . Dotation: 1 panier à frites en fil nickelé ou 2 x 1/2 paniers.

- Production: 60 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées.

RÉFÉRENCE : 1/2G1FR28HR

Débit Gaz Nat G20/20 : 2,86 m3/h

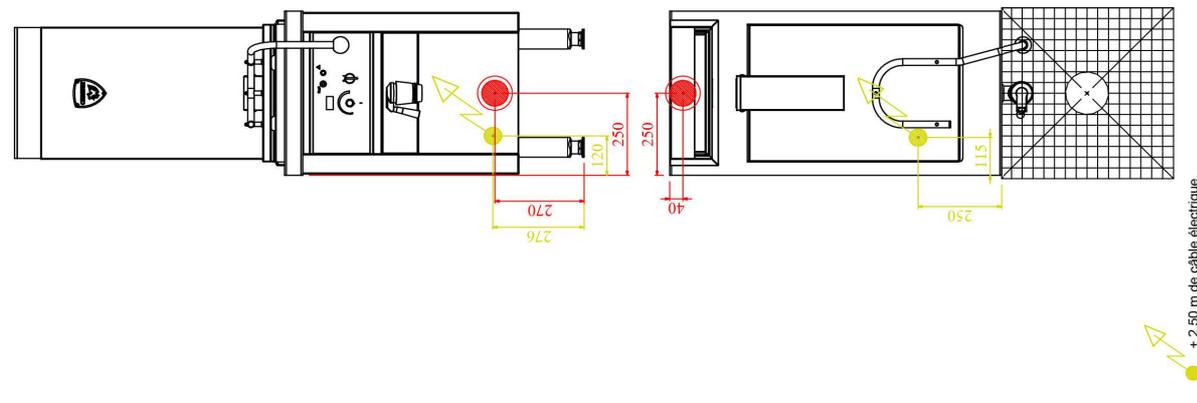
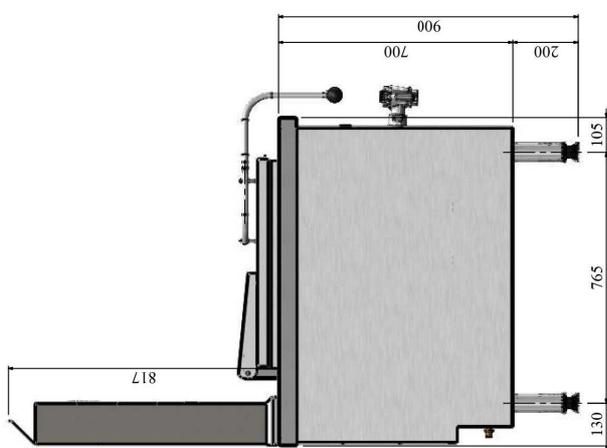
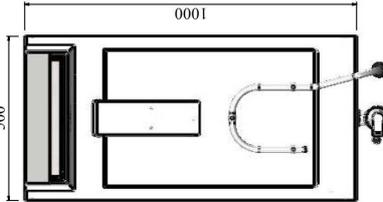
Débit Gaz Propane G31/37 : 2,10 kg/h

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V03168	500 X 1000 X 900	1-230V+T / 0,014 kW	27 kW	130

OPTIONS	CODE
Relevage automatique + 1 panier - 1~230V+T / 0,162 kW - monté en usine	V01175
Relevage automatique + 2 x 1/2- paniers - 1~230V+T / 0,324 kW - monté en usine	V01176
-	-
Socle électrique encastré en façade - 1~230V+T - monté en usine	V02248
Liaison fixe friteuse / filtre - 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	V02612
Dotation: 2 x 1/2 panier à frites - remplace panier de base	V02214
Dos inox monté en usine - dos fixe de L : 490 x H : 645 mm	V01184

ACCESSOIRES	CODE
Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards	V01190
Panier à frites - panier supplémentaire	00078A
1/2 panier à frites - 1/2 panier supplémentaire	00079A
Claie à poisson - utilisation impérative dans "panier"	F016062



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Aufanfrage 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-1h...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserlauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab, 7°C/H) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-1h...7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
 <p>+ 2,50 m de câble électrique</p>						
						 <p>Ø15x21 (1/2")</p>
						 <p>3~ 400 V + PE Ø 1.50mm²</p>
						
						
<p>V03168 PRO1000-1/2G1FR28HR EVOLUTION</p>						

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

