



FRITEUSE - À ZONE FROIDE

AVEC MODULE FILTRE

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03170

Désignation :

G1FR28HR-MF

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 27 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T/0,162

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 :

2,86

Débit Gaz Propane G31/37 :

2,10

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 réten on amovible en fond de cuve
- . Robinet de vidange chromé en façade
- . Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 sur charnières à ressort inox pour main en 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.

- Module filtration a droite

. Filtration semi-automatique intégrée avec vannes 1/4 de tour de sélection sur rampe prévue pour 3 autres friteuses positionnées de part et d'autre de celle-ci et

1 attente bouchonnée non équipée pour possibilité de vidanger l'huile usagée du bac de récupération vers l'extérieur

. Sécurité thermique (70°), voyant de controle et réarmement

. Puissance de pompe: 0.195 kW

. Bac de filtration entièrement démontable pour faciliter le nettoyage

. Porte pivotante et contre porte en acier inox 18-10 avec poignée en acier inox, et loqueteau magnétique (ouverture obligatoire à 180°)



OPTIONS

CODE








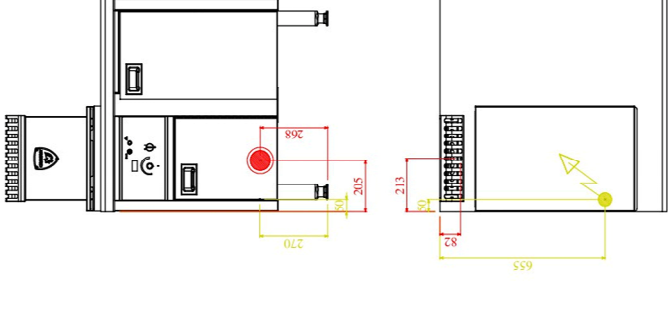
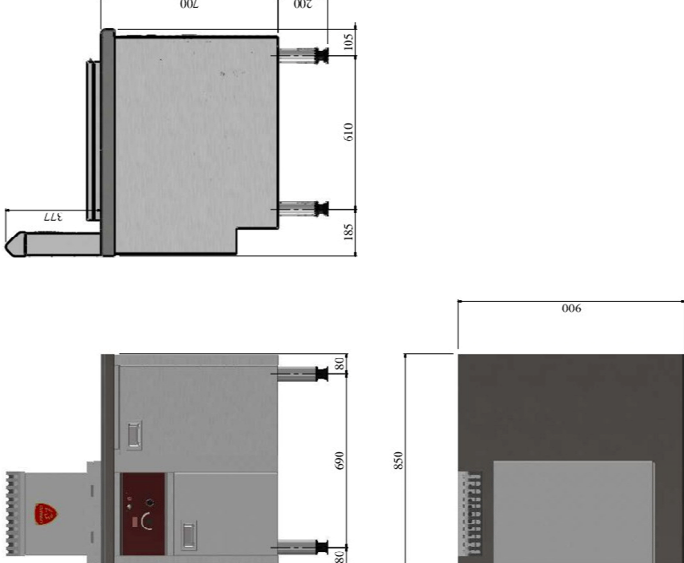





| | |
|---|--------|
| Relevage automatique + 1 panier - 1~230V+T /0,162 kW - monté en usine | V01175 |
| Relevage automatiq. + 2x1/2-paniers 1~230V+T /0,324 kW - monté en usine | V01176 |
| Bac de salage encastré GN1/1x200 mm tôle perforée amovible | V01150 |
| Rampe chauffante 1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine | V03381 |
| Dotation: 2 x 1/2 panier à frites remplace panier de base | V02214 |
| Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415 x H : 645 mm | V01182 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ACCESSOIRES

CODE

| | |
|--|--------|
| Panier à frites - panier supplémentaire | 00078A |
| 1/2 panier à frites - 1/2 panier supplémentaire | 00079A |
| Claie à poisson - utilisation impérative dans "panier" | F16062 |
| Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards | V01187 |



| | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|--|
|  <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p> |  <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p> |  <p>Options Optionen Aulage 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 Wasserzulauf Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3 bars-7°F Conexión agua ≤ 3 bars-4.7°F</p> |  <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserlauf desagüe</p> |
|  <p>+ 2.59 m de câble électrique.</p> | | | | | | |
|  <p>  Ø15x21 (1/2")  3 ~ 400 V + PE Ø 1.50mm²    </p> <p>V03170 PRO900-G1FR28HR-MF</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

