



FRITEUSE - À ZONE FROIDE

AVEC MODULE FILTRE

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03171

Désignation :

MF-G1FR28HR

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 rétention 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 contrôle 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








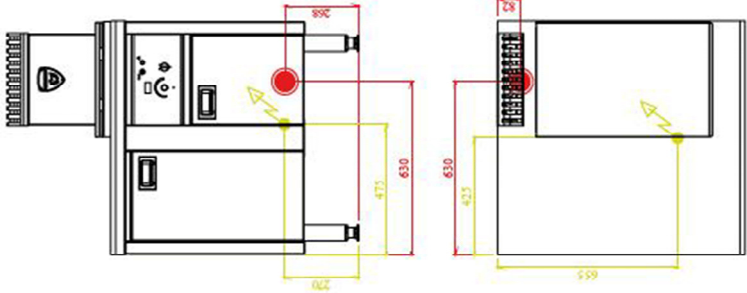
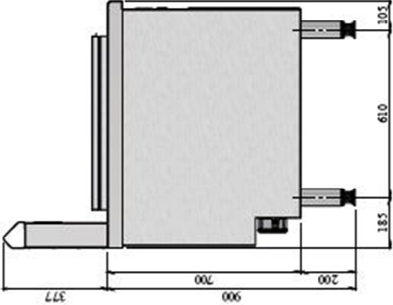
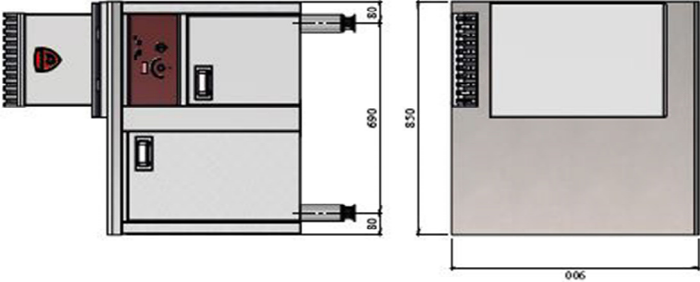





Relevage automatique + 1 panier - 1~230V+T /0,162 kW - monté en usine	V01175
Relevage automat. + 2x1/2-paniers 1~230V+T /0,324 kW - monté en usine	V01176
Bac de salage encastré GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	V01150
Rampe chauffante 1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine	V03381
Dotation: 2 x 1/2 panier 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>Conexion gas Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Conexion electrica Electric connection Elektrische Verbindung Conexion eléctrica</p>	 <p>Opciones Options Aufträge Opciones</p>	 <p>Conexion en frío Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexion agua fría</p>	 <p>Conexion en caliente Hot water connection Warmwasseranschluss Conexion agua caliente</p>	 <p>Conexion en altura High water connection Hohwasseranschluss Conexion agua alta Softmax Softmax Wassermilch (geföhrt) wasser ≤ 6bar-85 °C (GH) Conexion agua lavadora ≤ 3 bar-40-70 °C</p>	 <p>Equipament aux usses sewage outflow wasserablauf desage</p>
						
						
 <p>  Ø15x21 (1/2")  3~400V + PE + T Ø1.5mm²    </p> <p>V03171 PRO900-MF-G1EF28HR EVOLUTION</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

