

FRITEUSE 28l./60kg/h

HAUT RENDEMENT

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :

Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 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 :	2,86 m3/h
------------------------	-----------

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

RÉFÉRENCE : G1FR28HR-MF



PRO
1000

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm): L:1000 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
- . Couvercle 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.

- Module filtre : (à gauche de la friteuse) :








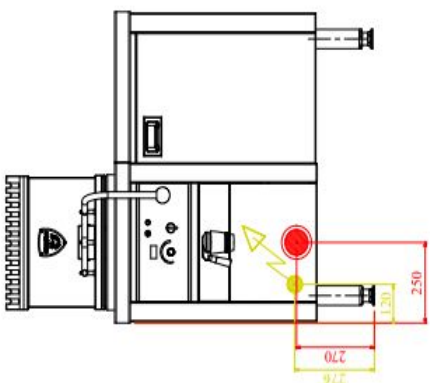
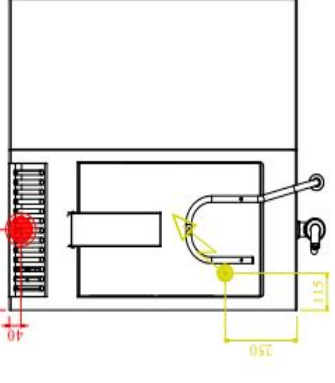
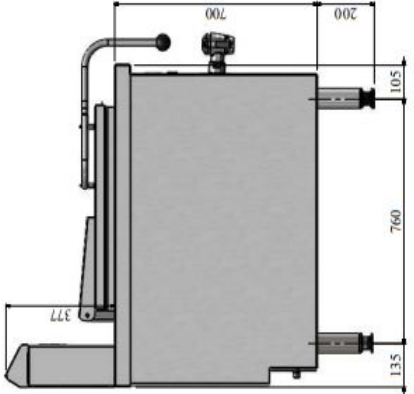
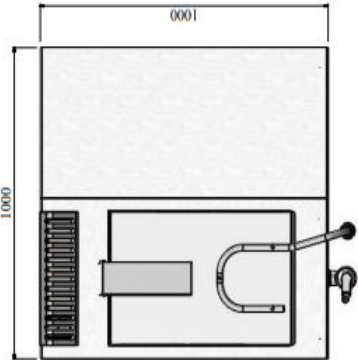





- . Tiroir de filtration situé dans un meuble à droite de la friteuse, avec tamis inox et système de pompage d'huile.
- . Sécurité limitant à 80°C la température du fluide pompé.
- . Commande en façade du tiroir (interrupteur et voyants).

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V03172	1000 X 1000 X 900	1-230V+T / 0,014 kW	27 kW	130 kg

OPTIONS	CODE
Relevage automatique + 1 panier	V01175
Relevage automatique + 2 x 1/2- paniers	V01176
Bac de salage encastré	V01150
Socle électrique encastré en façade	V02248
Dotation: 2 x 1/2 panier à frites	V02214
Dos inox monté en usine	V00887
Plinthe inox clipsée sur pieds	F02880
Rampe chauffante	V0

ACCESSOIRES	CODE
Panier à frites	00078A
1/2 panier à frites	00079A
Claie à poisson	F16072



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Aufträge 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 Wasser <math>\leq 3\text{ bars-l.h.}\dots 7^\circ\text{F}</math> Wasser <math>\leq 3\text{ bars-l.h.}\dots 7^\circ\text{GH}</math> Conexión agua blanda <math>\leq 3\text{ bars-l.h.}\dots 7^\circ\text{F}</math></p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wastewater desagüe Luz de inspección a distancia Carriles drenajes</p>
						 <p>V03172-</p> <p>    </p> <p>Ø15x21 (1/2")</p> <p>3~ 400 V + PE Ø 1.50mm²</p> <p>+ 2.50 m de câble électrique.</p>

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

