



FRITEUSE - À ZONE FROIDE

BAC + FILTRE DESSOUS

PRO 800

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03646

Désignation :

G1FR16

Dimensions (L x P x H) :

425 x 800 x 900 mm

Puissance : 16 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T/0,014

Poids : 95kg

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 (-20/+10).

Débit Gaz Nat G20/20 :

1,69m3/h

Débit Gaz Propane G31/37 :

1,24m3/h

Friteuse :

- . cuve capacité 16 litres : en acier inox 18-10 épaisseur 25 et 20/10, avec panache supérieur.
- . zone froide et zone de foisonnement.
- . repères mini - moyen - maxi de niveau d'huile.
- . grille de rétention amovible en fond de cuve.
- . robinet de vidange dans placard.
- . couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 15/10 amovible.
- . 1 panier à frites en fil nickelé.

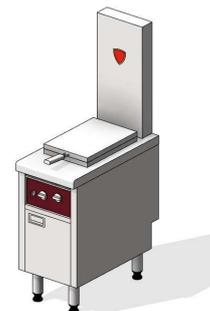
Chauffage :

- . brûleurs torches, puissance 16 kW, dans tuyères immergées en acier inox. ATTENTION mitre haute impérative.
- . échangeur thermique secondaire (breveté) sur le circuit des gaz brûlés optimisant la repartition de la chaleur.
- . vanne gaz pour gestion totale allumage / présence flamme / régulation
- . limiteur de sécurité (220°C)
- . commutateur marche/arrêt pour mise sous tension et allumage électrique par train d'étincelles commandé par poussoir.
- . production frites surgelées 6 x 6 précuites : 25 kg/h

Soubassement :

- . Placard avec porte pivotante.

Photo non contractuelle



OPTIONS

CODE

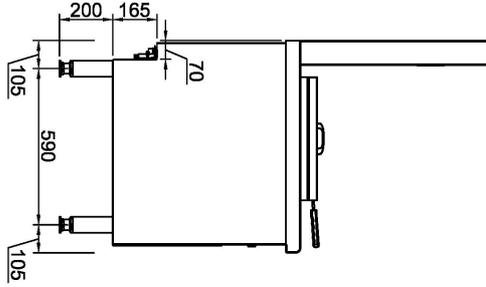
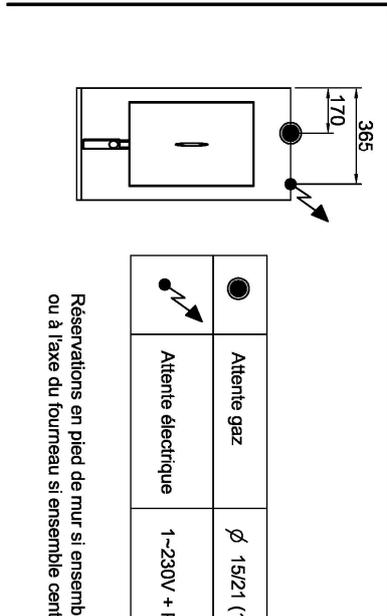
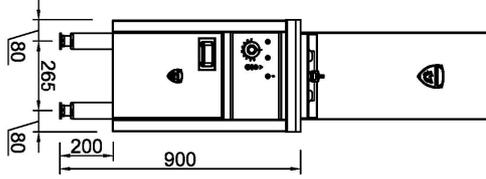
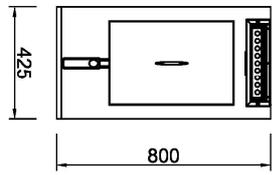
| | |
|--|--------|
| Liaison fixe friteuse / filtre - 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre | V02612 |
| Relevage automatique + 1 panier - 1~230V+T /0,162 kW - monté en usine | V01175 |
| Vidange en façade remplace porte et bac filtre | V01951 |
| Dotation: 2 x 1/2 panier à frites remplace panier de base | V02214 |
| Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415 x H : 645 mm | V01181 |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ACCESSOIRES

CODE

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |





| | | |
|--|--------------------|-----------------------------------|
| | Attente gaz | ∅ 1 5/2" (1/2") |
| | Attente électrique | 1~230V + PE (1.5mm ²) |

Réservations en pied de mur si ensemble mural ou à l'axe du fourneau si ensemble central.



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

