



FRITEUSE - À ZONE FROIDE

BAC + FILTRE DESSOUS

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03648

Désignation :

G1FR16

Dimensions (L x P x H) :

425 x 900 x 900 mm

Puissance : 16 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T/0,014

Poids : 100kg

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Photo non contractuelle

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.



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








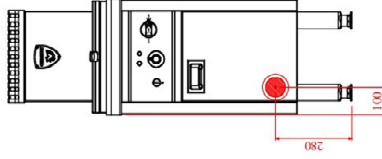
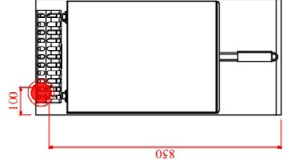
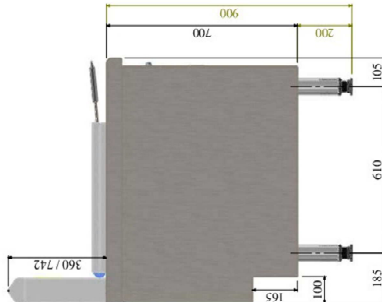

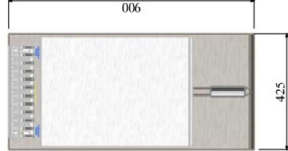





Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415 x H : 645 mm

V01181

ACCESSOIRES

CODE



 <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 assainie Softened water connection Weichwasseranschluss Conexión agua suavizada ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (get. filtertes wasser ≤ 3bars-7°F CH) Conexión agua suavizada ≤ 3 bars-Lb.-7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow Abwasserlauf desagüe</p>	
						  <p>  Ø 15x21 (1/2")  1~230V + PE Ø 1.50mm²    </p>	
<p>V02291 PRO900-1/2G1FR16</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

