

313187

FRV41FG9T

**GAS-FRITTEUSE FREISTEHEND 21 L
EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER
UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Gas-Fritteuse 21 l mit geschlossenem Unterbau 40 cm, V-Form Wanne mit außenliegendem Heizsystem und Kaltzone für die Sammlung von Kochresten, die eine längere Haltbarkeit des Öls ermöglicht.
- 2 Edelstahl-Brenner in der außerhalb des Frittierbeckens gelegenen Brennkammer.
- Leistung: 19,4 kW.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Das gedruckte Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der gedruckten Arbeitsfläche verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Großes vorderes Becken und vordere Spreizzone zur Öl- und Schaumausdehnung.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Thermostatventil mit integrierter Piezozündung. Dank der optimalen Reaktivität des Thermostats kann eine gleichbleibende Öltemperatur beibehalten werden, dank der die zubereiteten Lebensmittel außen knackig und knusprig und innen weich werden.
- Höchsttemperatur 190°C unter dem Rauchpunkt von Öl.
- Im Öl liegenden Thermostat-Kapillarrohre garantieren eine bessere Reaktivität bei der Temperaturerfassung, um das Öl auf den gewünschten Wert zu erwärmen, das Erreichen des Rauchpunkts zu vermeiden und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- Dank des hohen Kamins wird ein Eindringen des Öls in das Gerät vermieden.
- Korbhalterung am Kamin.
- Ablauf am Beckenboden.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Körben und Deckeln.
- Technikfach für einfachere Gasanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen.
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz Düsen G30-30mb mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

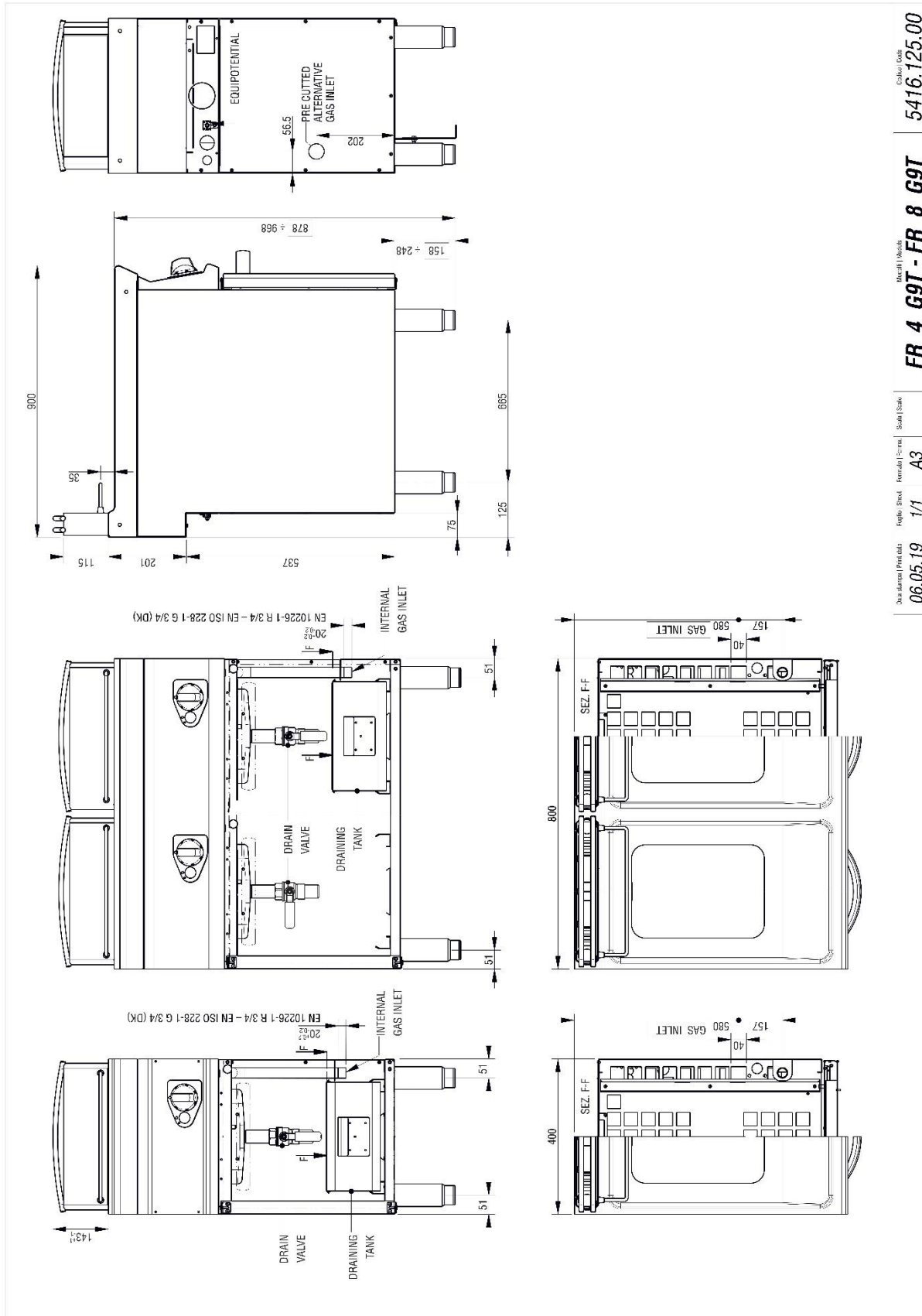
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	19,4 kW	GAS-LEISTUNG	19,4 kW
TEMPERATURBEREICH	110÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	21lt
VERBRAUCH ERDGAS	2,05 m³/h	HEIZUNG	V-Form Wanne
WANNENTYP	V-Form Wanne	WANNEN	n° 1
NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BO0095	DURCHMESSER GASANSCHLUSS	3/4"G EN10226-1
FUSSHÖHE	133 mm	FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm
BREITE	40 cm	TIEFE	90 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	101 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	46 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	121 cm
NETTO-GEWICHT	68,9000 kg	BRUTTO-GEWICHT	80,5 kg
VOLUMEN	0,56 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.53 kg/h	LATENTE WÄRME-ABGABE	13580.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1746.0 W	DAMPF-ABGABE	19982.0 g/h

ZUBEHÖRE

- 399546 ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 21 L
- 399580 ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 21 L - ABM. CM (14X41X12H)
- 399581 ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 21 L - ABM. CM (28.5X41X12H)

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



06.05.19 1/1 A3

FR 4 G9T - FR 8 G9T

5416.125.00