

613094

FRSV35G7T

**GAS-FRITEUSE FREISTEHEND 13 L
EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER
UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Gas-Fritteuse 13 l freistehend mit geschlossenem Unterbau 35 cm, V-Form Wanne mit Kaltzone für die Sammlung von Kochresten, die eine längere Haltbarkeit des Öls ermöglicht.
- Das tiefgezogene Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsplatte aus AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Arbeitsfläche mit Vorderbereich zum Auffangen von überlaufendem Öl oder Schaum.
- 2 Edelstahl-Brenner in der außerhalb des Frittierbeckens gelegenen Brennkammer.
- 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.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- 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.
- Vorderseite sowie Seiten- und Rückwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- Höchsttemperatur 190°C unter dem Rauchpunkt von Öl.
- 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.
- An den Geräten können die vom Kunden gewünschten Düsen installiert werden, auch in der Abnahmephase. Die Standardausstattung ist für Erdgas G20. Zusätzlich sind weitere Düsen im Lieferumfang enthalten, falls eine Umwandlung vor Ort notwendig ist.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|-----------------|
| GESAMTLEISTUNG | 12 kW | GAS-LEISTUNG | 12 kW |
| TEMPERATURBEREICH | 110÷190 °C | KAPAZITÄT WANNE | 13lt |
| VERBRAUCH ERDGAS | 1,16 m³/h | ABMESSUNGEN WANNE | 24x34,2x31,5 cm |
| HEIZUNG | V-Form Wanne | WANNENTYP | V-Form Wanne |
| WANNEN | n° 1 | NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT | CE-0085BO0095 |
| DURCHMESSER GASANSCHLUSS | 1/2" G EN10226-1 | POSITION GASANSCHLUSS (H) | 0 mm |
| POSITION GASANSCHLUSS (X) | 307.5 mm | POSITION GASANSCHLUSS (Y) | -50 mm |
| FUSSHÖHE | 155 mm | FUSSEINSTELLUNG | 155/250 mm |
| BREITE | 35 cm | TIEFE | 70 cm |
| HÖHE | 85 cm | BREITE DER VERPACKUNG | 80 cm |
| TIEFE DER VERPACKUNG | 46 cm | HÖHE DER VERPACKUNG | 129 cm |
| NETTO-GEWICHT | 49,2 kg | BRUTTO-GEWICHT | 59,2 kg |
| VOLUMEN | 0,48 m³ | KOMBINIERTER NOMENKLATUR | 84198180 |
| VERBRAUCH FLÜSSIGGAS | 0.95 kg/h | LATENTE WÄRME-ABGABE | 8400.0 W |
| SENSIBLE WÄRME-ABGABE | 1080.0 W | DAMPF-ABGABE | 12360.0 g/h |

ZUBEHÖRE

- 220620 ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 13 UND 14 L - ABM. CM (21.5X29.5X12H)
- 220650 ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14 L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)
- 220750 ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 14 L

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

