

613095

FRSV70G7T

**Friteuse à gaz double cuve 13+13 l avec fond en V freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus**



- Friteuse à gaz de 13+13 L freestanding sur compartiment fermé de 70 cm avec 2 cuves nettes en V et zone froide pour la récupération des résidus de cuisson et par conséquent une durée de l'huile plus longue.
- Cuve emboutie en AISI 304 avec angles arrondis soudée hermétiquement au plan de travail embouti en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Profil interne de la cuve arrondie pour une nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Plan avec zone avant pour l'expansion de l'huile et de la mousse.
- 2 brûleurs in acier inox pour chaque cuve dans la chambre de combustion à l'extérieur de la cuve de cuisson.
- Vanne thermostatique avec allumage piézo-électrique intégré. L'excellente réactivité de la vanne permet à la température de l'huile de ne pas baisser, assurant le résultat d'un produit sec et croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Bulbes des thermostats immergées dans l'huile avec une plus grande réactivité pour mesurer la température dans la cuve, pour amener l'huile à la température requise, pour abaisser les points de fumée, pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile.
- Conduit haut pour éviter que l'huile puisse s'infiltrer dans l'appareil.
- Support panier sur conduit d'évacuation.
- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Température maximum 190 °C en-dessous du point de fumée de l'huile.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l'huile à l'intérieur de l'compartiment fermé, paniers et couvercles.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables en hauteur 133/195.
- Les appareils à gaz sont certifiés CE par l'Organisme allemand DVGW et ont passé les tests de sécurité les plus stricts.
- La fourniture de l'appareil suit les souhaits du client en termes d'injecteurs installés, même pendant la phase d'essai. La configuration standard est gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

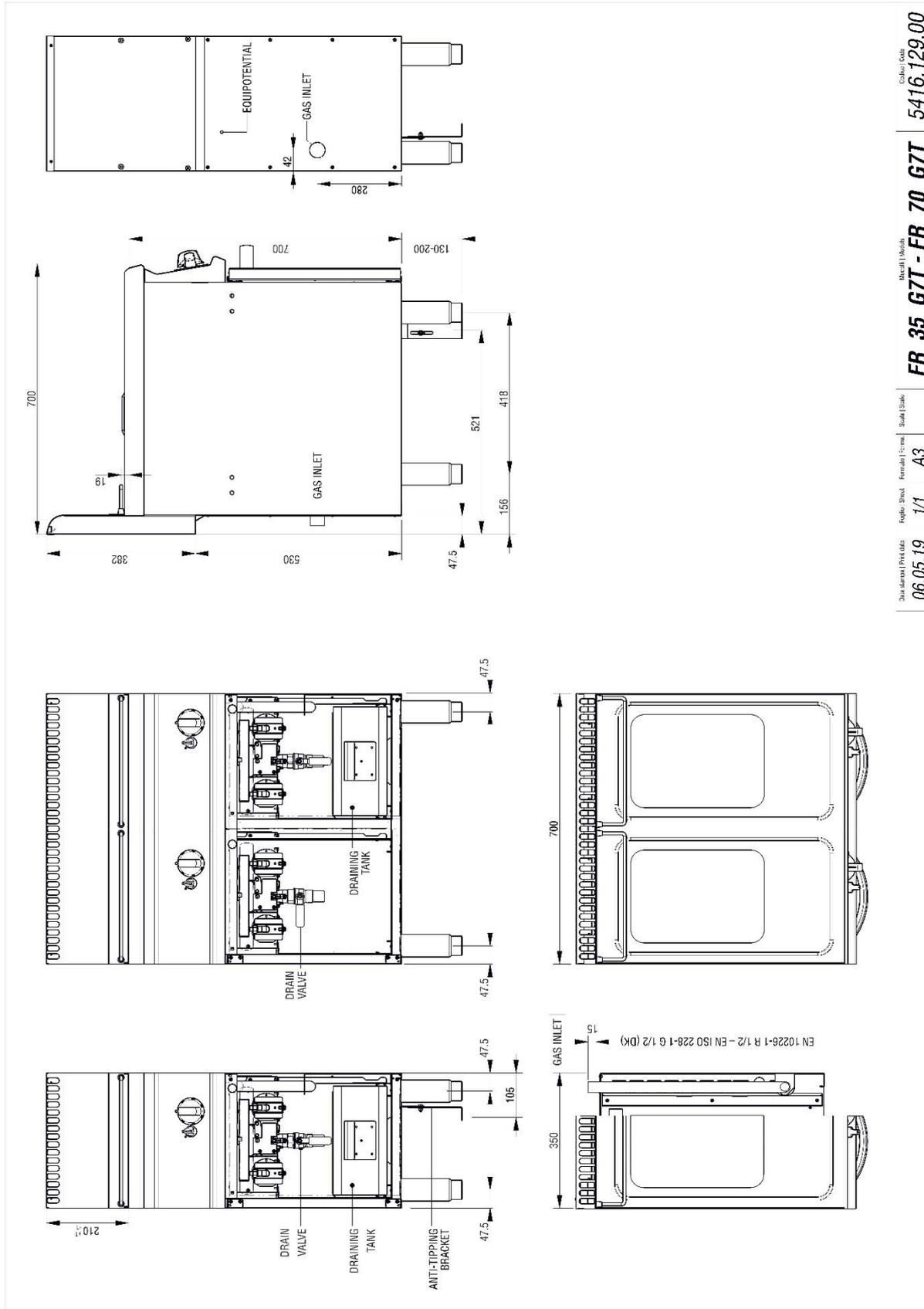
## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	24 kW	PUISSANCE À GAZ	24 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	13lt+13lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,32 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.89 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	24x34,2x31,5 cm	CHAUFFAGE	Cuve nette avec fond en V
TYPE DE CUVE	Cuve nette avec fond en V	CUVES	n° 2
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0095	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	658 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-487 mm	HAUTEUR DU PIED	155 mm
RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm	LARGEUR	70 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	85 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	76,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm	POIDS NET	86,4 kg
POIDS BRUT	97,4 kg	VOLUME	0,77 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	16800.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2160.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	24720.0 g/h

## ACCESSOIRES

- 220620 PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 13 ET 14LT- DIM. CM (21.5X29.5X12H)
- 220650 PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)
- 220750 BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 14L

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



06.05.19 1/1 A3

06.05.19 1/1 A3

FR\_35\_G7T - FR\_70\_G7T

5416.129.00