

713128

FRV47FG7T

Friteuse à gaz 1 cuve 17 l avec fond V freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus

- Friteuse à gaz de 17 L sur compartiment fermé de 40 cm avec cuve nette en V et zone froide pour la collecte des résidus de cuisson et par conséquent une durée de l'huile plus longue.
- 2 brûleurs in acier inox 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.
- 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.
- Puissance : 16,5 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord et tiroir en acier inox AISI 304.
- Plan de travail embouti auquel est hermétiquement soudée la cuve de cuisson emboutie en AISI 304 aux coins arrondis.
- Profil interne de la cuve arrondie pour un nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Grand bassin antérieur et zone antérieure pour expansion d'huile et de mousse.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Température max 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 du compartiment fermé, panier, couvercle.
- 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 du matériel suit les souhaits du client en termes de injecteurs installées, même pendant la phase de test. La configuration standard est le gaz naturel G20. De plus, des injecteurs de rechange sont fournis si une conversion sur site sera nécessaire.

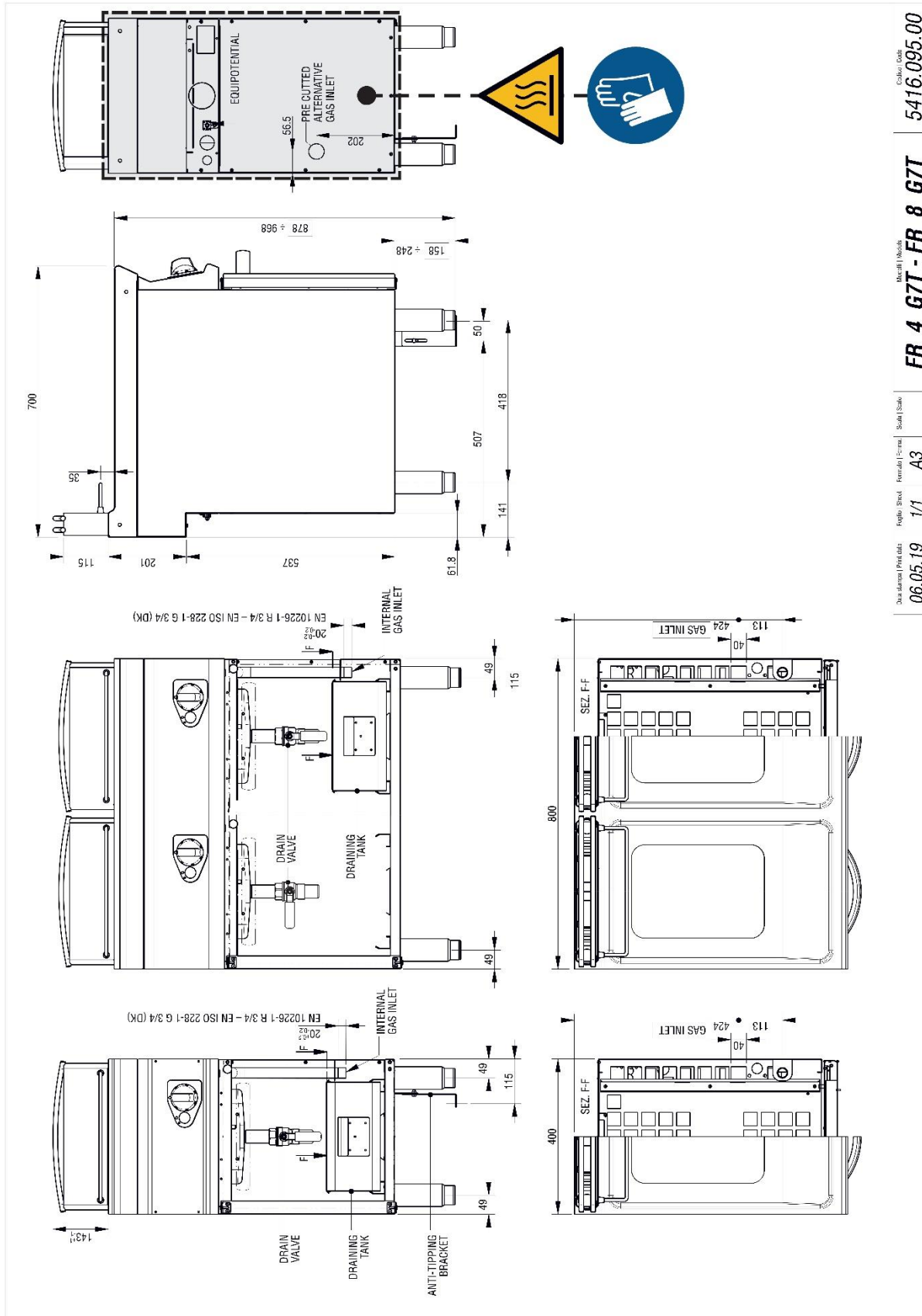
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	16,5 kW	PUISSANCE À GAZ	16,5 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	17lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,68 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.3 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	30,7x34,2x31,5 cm	CHAUFFAGE	Cuve nette avec fond en V
TYPE DE CUVE	Cuve nette avec fond en V	CUVES	n° 1
NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0095	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	3/4"G EN10226-1
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
LARGEUR	40 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	130 cm
POIDS NET	45 kg	POIDS BRUT	55,6 kg
VOLUME	0,48 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	11550.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1485.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	16995.0 g/h		

ACCESSOIRES

- 799508 PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 17L - DIM. CM (28.5X29.5X12H)
799509 PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 17 LT- DIM. CM (14X29.5X12H)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



06.05.19 1/1 A3

Colore: Grigio

Disegno: Modulo

Scala: 1:1

Ferraccioli: Ferraccioli

FR_4_G7T - FR_8_G7T

06.05.19

1/1

A3

FR_4_G7T - FR_8_G7T

5416.095.00