

713129

FRV87FG7T

**GAS-FRITEUSE FREISTEHEND 17 L + 17 L
DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER
UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Gas-Fritteuse 17 l + 17 l mit geschlossenem Unterbau 80 cm, 2 V-Becken mit außenliegendem Heizsystem und Kaltzone für die Sammlung von Kochresten, die eine längere Haltbarkeit des Öls ermöglicht.
- 2 Edelstahl-Brenner je Becken in der außerhalb 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.
- 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.
- Leistung: 2x16,5 kW.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 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 Zone zur Öl- und Schaumausdehnung.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- 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.
- 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 mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	33 kW	GAS-LEISTUNG	33 kW
TEMPERATURBEREICH	110÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	17lt+17lt
VERBRAUCH ERDGAS	3,37 m³/h	ABMESSUNGEN WANNE	30,7x34,2x31,5 cm
HEIZUNG	V-Form Wanne	WANNENTYP	V-Form Wanne
WANNEN	n° 2	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BO0095
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	3/4"G EN10226-1	FUSSHÖHE	155 mm
FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm	BREITE	80 cm
TIEFE	70 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	85 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	80 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	120 cm	NETTO-GEWICHT	91,5 kg
BRUTTO-GEWICHT	107 kg	VOLUMEN	0,81 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	2.6 kg/h
LATENTE WÄRME-ABGABE	23100.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2970.0 W
DAMPF-ABGABE	33990.0 g/h		

ZUBEHÖRE

- 799508 ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (28.5X29.5X12H)
 799509 ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 17 L - ABM. CM (14X29.5X12H)

