

713132

FRV43FG7T

Friteuse à gaz 1 cuve 13 l avec fond V freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus

- Friteuse à gaz de 13 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 : 12 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	12 kW	PUISSANCE À GAZ	12 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	13lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,16 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.95 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° 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	81 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	130 cm
POIDS NET	53 kg	POIDS BRUT	63,2 kg
VOLUME	0,48 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8400.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1080.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	12360.0 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)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

