

713133

FRV83FG7T

**GAS-FRITTEUSE FREISTEHEND 13 L + 13 L  
DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER  
UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND  
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Gas-Fritteuse 13 l + 13 l mit geschlossenem Unterbau 80 cm, 2 V-Form Wannen 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: 2x12 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	24 kW	GAS-LEISTUNG	24 kW
TEMPERATURBEREICH	110÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	13lt+13lt
VERBRAUCH ERDGAS	2,32 m³/h	ABMESSUNGEN WANNE	24x34,2x31,5 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	96,9 kg
BRUTTO-GEWICHT	103,4 kg	VOLUMEN	0,82 m³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.89 kg/h
LATENTE WÄRME-ABGABE	16800.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2160.0 W
DAMPF-ABGABE	24720.0 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)

