

**123028**

FR70G/0

**Friteuse à gaz double cuve 8+8 l avec échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve top - paniers et couvercles inclus**

- Friteuse à gaz de 8+8 L, version top de 70 cm, avec 2 cuves indépendantes.
- Panneau de contrôle et côtés en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Cuve emboutie en AISI 304 avec angles arrondis soudée hermétiquement au plan de travail embouti en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Plan avec zone avant pour l'expansion de l'huile et de la mousse.
- Profil interne de la cuve arrondie pour un nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote et thermocouple de sécurité.
- Échangeurs de chaleur circulaires dans la cuve en AISI 304.
- Vanne thermostatique avec réglage sur 7 niveaux. 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.
- Température max 190 °C en-dessous du point de fumée de l'huile.
- 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.
- Évacuation frontale avec rallonge coudée fournie.
- Support panier sur conduit d'évacuation.
- Fourni avec un couvercle et un panier pour chaque cuve.
- Pieds en plastique caoutchouté réglables en hauteur 15-25 mm.
- Compartiment technique pour faciliter le raccordement au réseau à gaz.
- 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.

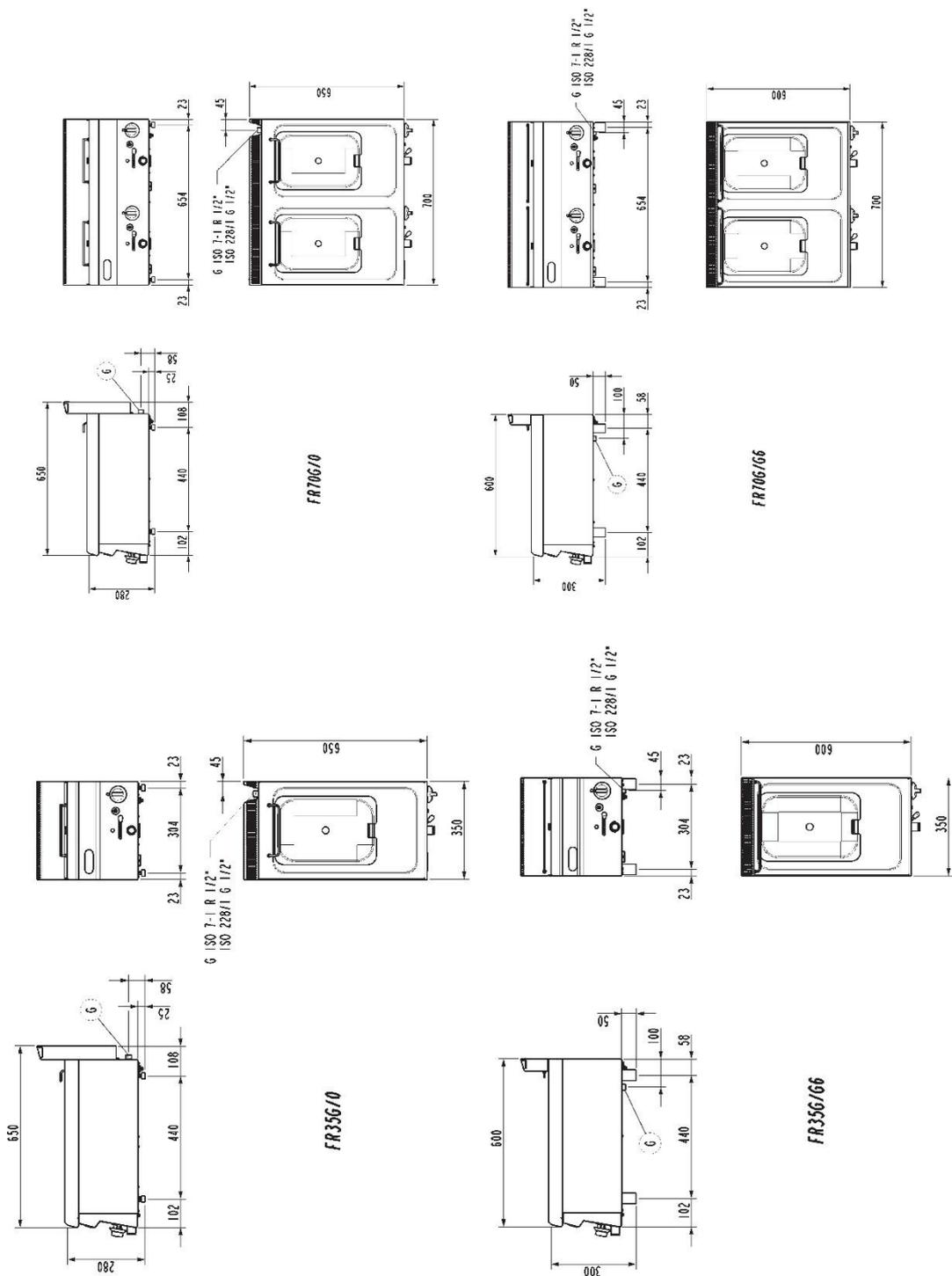
## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	12,5 kW	PUISSANCE À GAZ	12,5 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	8lt+8lt	CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,32 m³/h
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.99 kg/h	DIMENSIONS DE LA CUVE	22,5x34x22,5 cm
CHAUFFAGE	Échangeur de chaleur en cuve	TYPE DE CUVE	AISI 304
CUVES	n° 2	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0095
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	33 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	655 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-50 mm	DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1
HAUTEUR DU PIED	25 mm	RÉGLAGE DU PIED	25/35 mm
LARGEUR	70 cm	PROFONDEUR	65 cm
HAUTEUR	28 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	75 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	70 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	53,0 cm
POIDS NET	35,3 kg	POIDS BRUT	42,8 kg
VOLUME	0,2900 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8750.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1125.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	12875.0 g/h		

## ACCESSOIRES

- 120575 PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 8L - DIM. CM (21X26,5X10,5H)
- 120585 ÉLÉMENT D'UNION TECNO60, TECNO65
- 120690 PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 8L - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



G 1/2" ISO 228-1 - G 1/2" EN 10226-1 = Attacco gas | Gas inlet connection | Gasanschluss | Подсоединение газ | Arrivie gaz | Entrada gas.

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.682.00