

313187

FRV41FG9T

Friteuse à gaz 1 cuve 21 l avec fond V freestanding sur compartiment fermé - paniers, couvercles et bac de récupération de l'huile inclus

- Friteuse à gaz de 21 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.
- Puissance : 19,4 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes 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.
- 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.
- 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.
- Conduit haut pour éviter que l'huile puisse s'infiltrer dans l'appareil.
- Support panier sur conduit d'évacuation.
- Évacuation sur le fond de la cuve.
- Cuve fournie avec filtre pour la récupération de l'huile à l'intérieur de l'compartiment fermé, paniers et couvercles.
- 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..

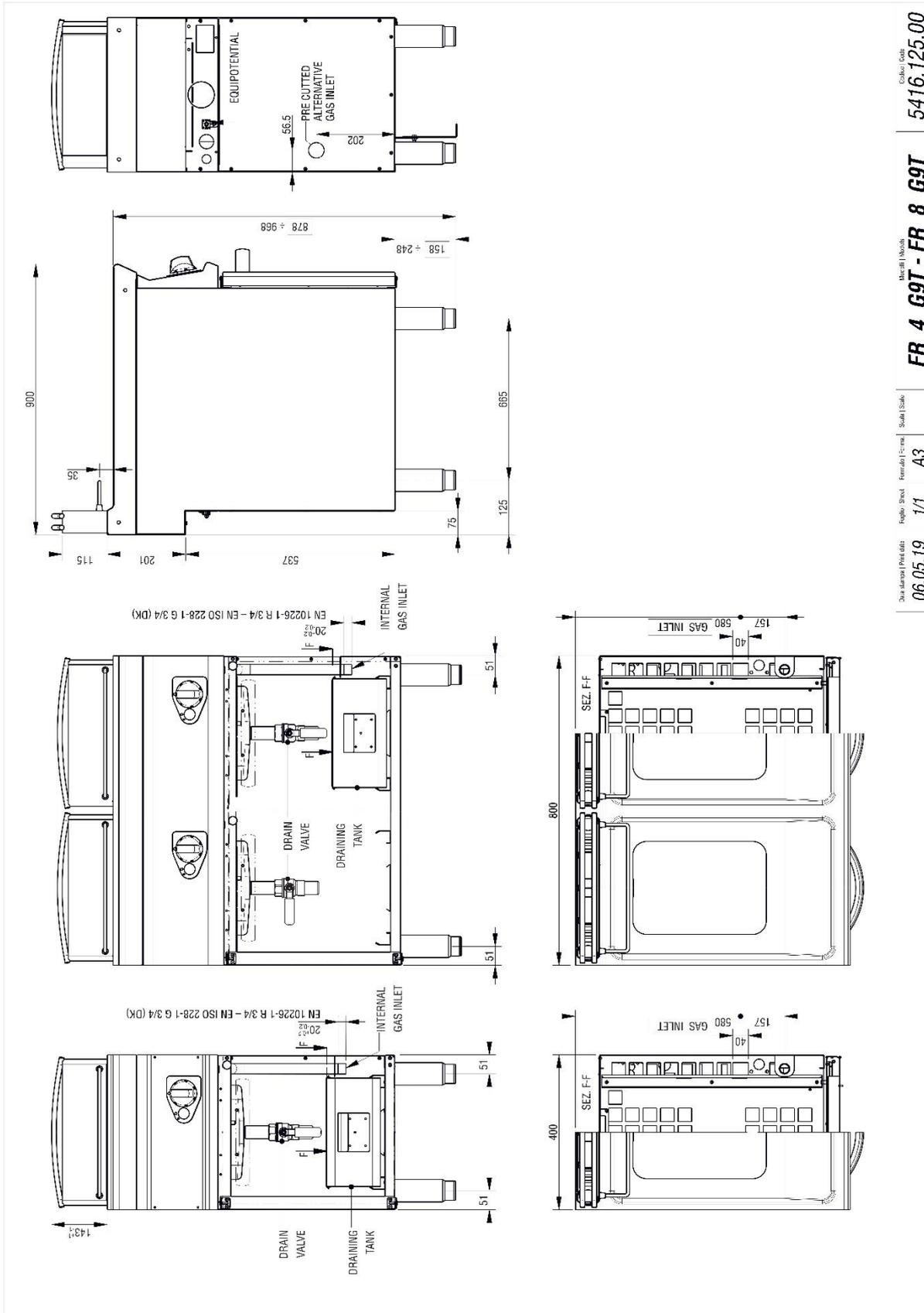
DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	19,4 kW	PUISSANCE À GAZ	19,4 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	21lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,05 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.53 kg/h
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	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	LARGEUR	40 cm
PROFONDEUR	90 cm	HAUTEUR	90 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	121 cm	POIDS NET	68,9000 kg
POIDS BRUT	80,5 kg	VOLUME	0,56 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	13580.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1746.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	19982.0 g/h

ACCESSOIRES

- 399546 BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 21L
- 399580 PANIER SUPPLÉMENTAIRE (2 PCS) POUR FRITEUSES 21L- DIM. CM (14X41X12H)
- 399581 PANIER SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 21L- DIM. CM (28.5X41X12H)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



06.05.19 1/1 A3

FR 4 G9T - FR 8 G9T

5416.125.00

Colore: Grigio

Materiali: Inossidabile

Scala: 1:1

Foglio: 1/1

Ferramenta: Standard

Data stampa: 06.05.19