

613026

FRS35G7

**FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 14 L AVEC ÉCHANGEURS
INTÉGRÉS DANS LA CUVE FREESTANDING SUR
COMPARTIMENT FERMÉ - PANIERS, COUVERCLES
ET BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE INCLUS**

- Friteuse à gaz de 14 L freestanding sur compartiment fermé de 35 cm avec échangeurs de chaleur dans la cuve qui assurent un meilleur rendement énergétique.
- Cuve soudée en AISI 304 avec angles arrondis soudée hermétiquement au plan de travail embouti en AISI 304, finition Scotch Brite.
- Profil interne de la cuve arrondie pour une nettoyage facile, conforme aux standards d'hygiène.
- Plan avec zone avant pour l'expansion de l'huile et de la mousse.
- 2 échangeurs de chaleur ovales, en acier inoxydable AISI 304, dans la cuve.
- Allumage piézo-électrique de la flamme pilote avec thermocouple de sécurité.
- Vanne thermostatique pour le contrôle de la température de l'huile et assurer 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.
- Panneau de contrôle, côtés et fond en acier inox.
- Système de couplage de modules avec joints extérieurs latéraux.
- Température maximum 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 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 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	11,5 kW	PUISSANCE À GAZ	11,5 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	14lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	1,2 m³/h	DIMENSIONS DE LA CUVE	25x49,5x35 cm
CHAUFFAGE	Échangeur de chaleur en cuve	TYPE DE CUVE	AISI 304
CUVES	n° 1	NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE	CE-0085BO0095
DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ	1/2"G EN10226-1	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (H)	0 mm
HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (X)	20 mm	HAUTEUR DU RACCORDEMENT DU GAZ (Y)	-487 mm
HAUTEUR DU PIED	155 mm	RÉGLAGE DU PIED	155/250 mm
LARGEUR	35 cm	PROFONDEUR	70 cm
HAUTEUR	85 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	80 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	46 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	130 cm
POIDS NET	43 kg	POIDS BRUT	54,6 kg
VOLUME	0,48 m³	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
CONSOMMATION DE GAZ GPL	0.91 kg/h	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	8050.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	1035.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	11845.0 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)
 220750 BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE SUPPLÉMENTAIRE POUR FRITEUSES 14L

DIAGRAMMES D'INSTALLATION

