

613027

FRS70G7

Friteuse à gaz double cuve 14+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+14 L freestanding sur compartiment fermé de 70 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 un 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 chaque 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	23 kW	PUISSANCE À GAZ	23 kW
PLAGE DE TEMPÉRATURE	110÷190 °C	CAPACITÉ DE LA CUVE	14lt+14lt
CONSOMMATION DE GAZ NATUREL	2,43 m³/h	CONSOMMATION DE GAZ GPL	1.81 kg/h
DIMENSIONS DE LA CUVE	25x49,5x35 cm	CAMPO_0025	0005
TYPE DE CUVE	AISI 304	CUVES	n° 2
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	70 cm
PROFONDEUR	70 cm	HAUTEUR	85 cm
LARGEUR DE L'EMBALLAGE	76,0 cm	PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	80,0 cm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	127 cm	POIDS NET	74 kg
POIDS BRUT	85,2 kg	VOLUME	0,77 m³
NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180	ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	16100.0 W
ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	2070.0 W	ÉMISSION D'HUMIDITÉ	23690.0 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

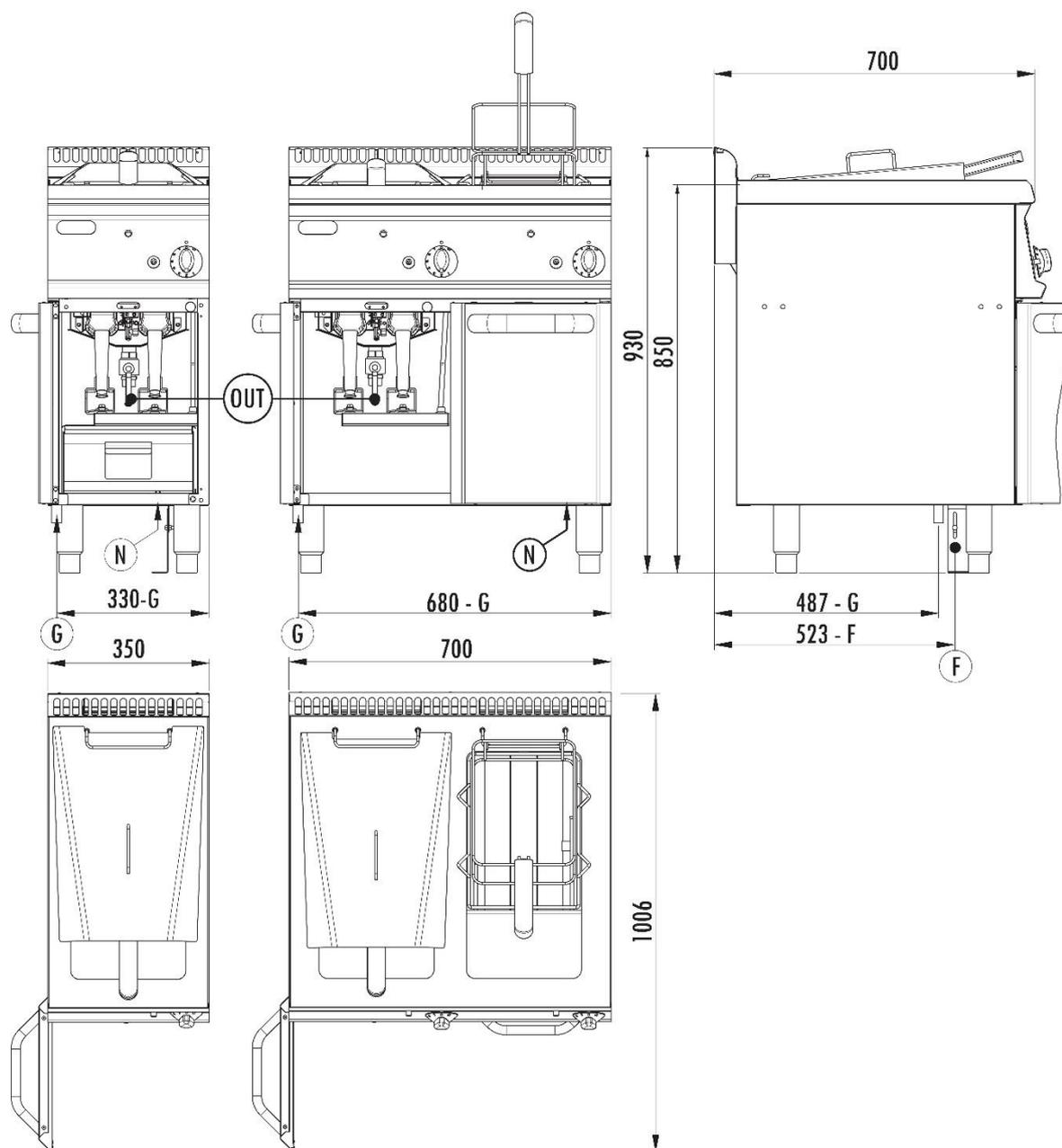


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.665.00