

613095

FRSV70G7T

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



- Gas-Fritteuse 13 l + 13 l freistehend mit geschlossenem Unterbau 70 cm, 2 V-Form Wannen mit Kaltzone für die Sammlung von Kochresten, die eine längere Haltbarkeit des Öls ermöglicht.
- Das tiefgezogene Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsplatte aus AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Arbeitsfläche mit Vorderbereich zum Auffangen von überlaufendem Öl oder Schaum.
- 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.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- 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.
- Vorderseite sowie Seiten- und Rückwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- 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.
- An den Geräten können die vom Kunden gewünschten Düsen installiert werden, auch in der Abnahmephase. Die Standardausstattung ist für Erdgas G20. Zusätzlich sind weitere Düsen im Lieferumfang enthalten, falls eine Umwandlung vor Ort notwendig ist.

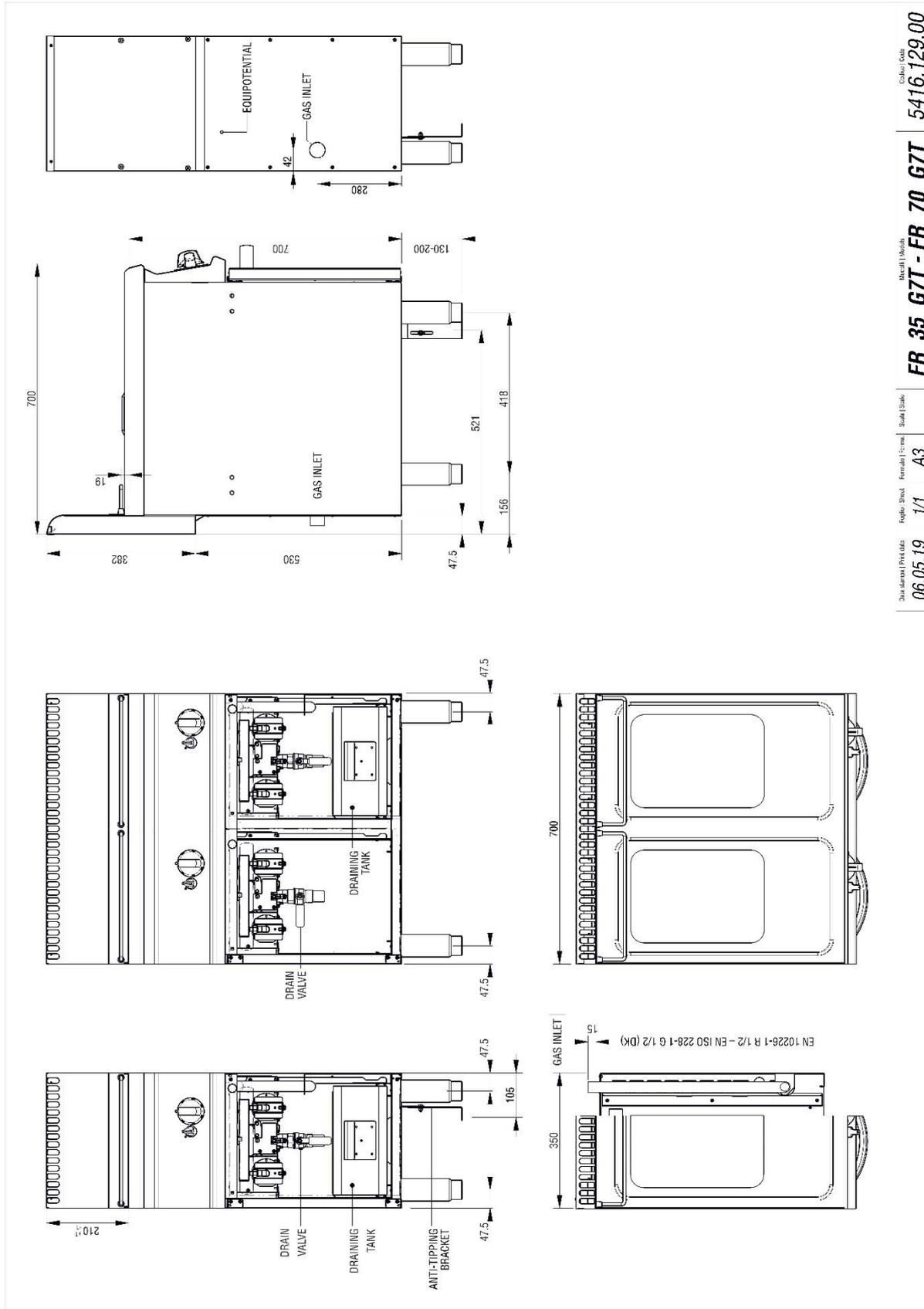
## TECHNISCHE DATEN

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	1/2" G EN10226-1	POSITION GASANSCHLUSS (H)	0 mm
POSITION GASANSCHLUSS (X)	658 mm	POSITION GASANSCHLUSS (Y)	-487 mm
FUSSHÖHE	155 mm	FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm
BREITE	70 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	85 cm	BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	80,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	127 cm
NETTO-GEWICHT	86,4 kg	BRUTTO-GEWICHT	97,4 kg
VOLUMEN	0,77 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)
- 220750 ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 14 L

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



Data stamp / Print date: 06.05.19  
 Page: Sheet 1/1  
 Ferradori / Ferradori  
 Scale: A3  
 Disegnato / Disegnato: FR\_35\_G7T - FR\_70\_G7T  
 Colloca / Colloca: 5416.129.00