

713131

FR83FG7T

Friteuse à gaz double cuve 13+13 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 13+13 L sur compartiment fermé de 80 cm avec échangeurs de chaleur dans la cuve qui assurent un meilleur rendement énergétique.
- 2 échangeurs de chaleur ovales pour chaque cuve.
- 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.
- 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.
- Puissance : 2x11,5 kW.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- tableau de bord 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.
- Température max 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 du compartiment fermé, panier, couvercle.
- 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 installés, 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.

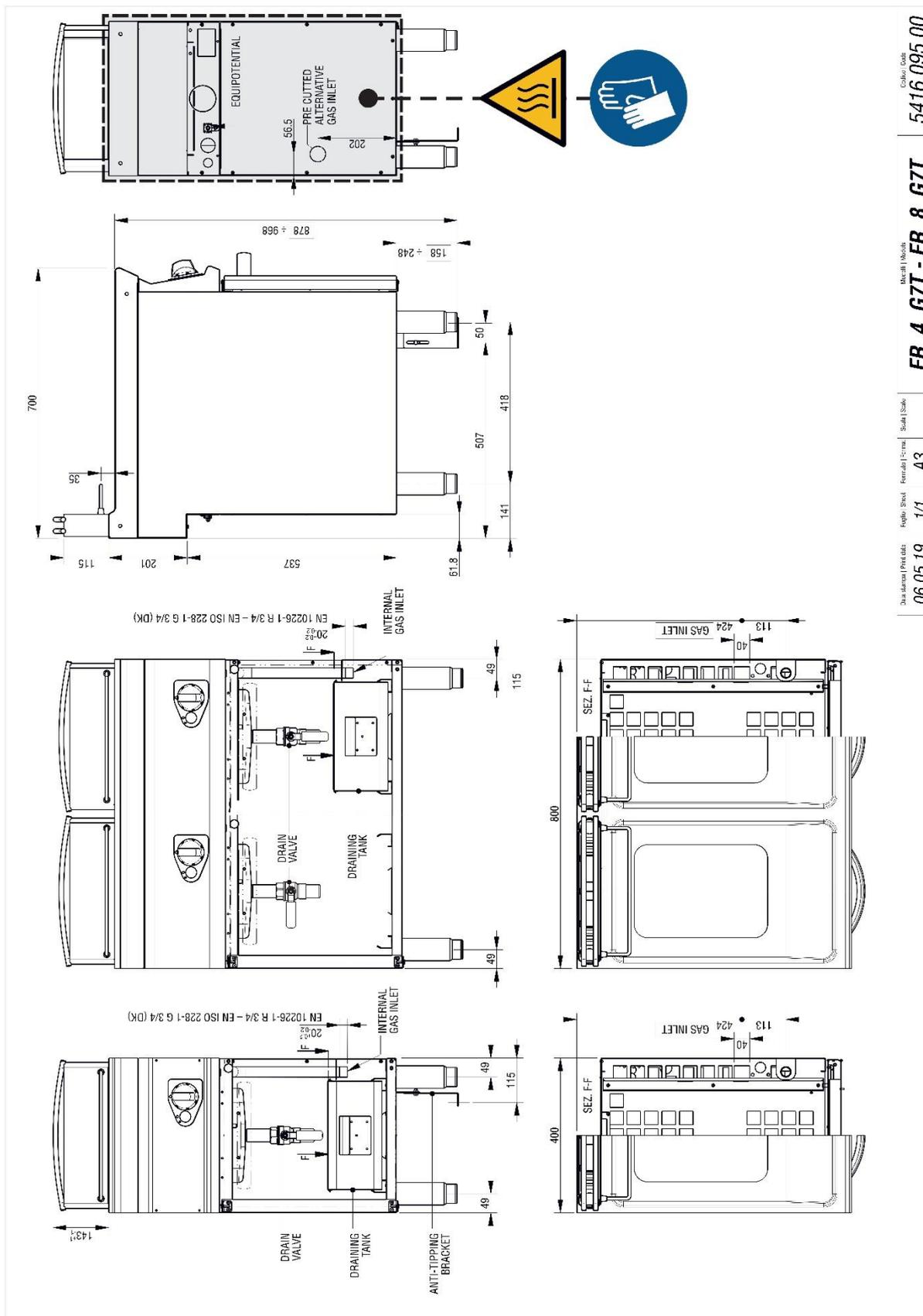
DONNÉES TECHNIQUES

| | | | |
|-----------------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|
| PUISSANCE TOTALE | 23 kW | PUISSANCE À GAZ | 23 kW |
| PLAGE DE TEMPÉRATURE | 110÷190 °C | CAPACITÉ DE LA CUVE | 13lt+13lt |
| CONSOMMATION DE GAZ NATUREL | 2,42 m³/h | CONSOMMATION DE GAZ GPL | 1.81 kg/h |
| DIMENSIONS DE LA CUVE | 24x34,2x30,5 cm | CHAUFFAGE | Échangeur de chaleur en cuve |
| TYPE DE CUVE | AISI 304 | CUVES | n° 2 |
| NUMÉRO DU CERTIFICAT GAZ CE | CE-0085BO0095 | DIAMÈTRE DU RACCORD DE GAZ | 3/4"G EN10226-1 |
| HAUTEUR DU PIED | 155 mm | RÉGLAGE DU PIED | 155/250 mm |
| LARGEUR | 80 cm | PROFONDEUR | 70 cm |
| HAUTEUR | 90 cm | LARGEUR DE L'EMBALLAGE | 85,0 cm |
| PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE | 80 cm | HAUTEUR DE L'EMBALLAGE | 120 cm |
| POIDS NET | 70,9 kg | POIDS BRUT | 88,4 kg |
| VOLUME | 0,81 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)

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



Colore: Grigio
5416.095.00

FR 4_G7T - FR 8_G7T

Scala: 1:1

A3

1/1

06.05.19

06.05.19