



FRITEUSE - À ZONE FROIDE

VIDANGE EN FAÇADE

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03169

Désignation :

G1FR28HR

Dimensions (L x P x H) :

425 x 900 x 900 mm

Puissance : 27 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T/0,014

Poids :

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Chassis :

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.

Dessus :

Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Pied :

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).

Débit Gaz Nat G20/20 :

2,86

Débit Gaz Propane G31/37 :

2,10

Cuve :

. Capacité 28 litres en acier inox 18-10, épaisseur 25 et 20/10 avec panache supérieur

. Zone froide et zone de foisonnement

. Repères mini-maxi du niveau d'huile

. Grille de rétenon amovible en fond de cuve

. Robinet de vidange chromé en façade

. Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 sur charnières à ressort inox pour maintien ouvert, avec levier tube inox et poignée isolante.

Chauffage:

. Brûleurs torches : Puissance 27 kW, dans tuyères immergées en acier inox

. Echangeur thermique secondaire (breveté) sur le circuit des gaz brûlés permettant d'optimiser la récupération de la chaleur

. Rampe d'inter-allumage avec bougie d'allumage + présence flamme .thermostat de régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides en début de cycle

. Thermostat limiteur (230°C) à accès protégé

. Double vanne gaz

. Allumage électrique par bougie à train d'écailles alimentée en mono 230 V commandé avec un commutateur marche arrêt

. Thermomètre à affichage digitale

. Dotation: 1 panier à frites en fil nickelé ou 2 x 1/2 paniers.

. Production : 60 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées.



OPTIONS

CODE

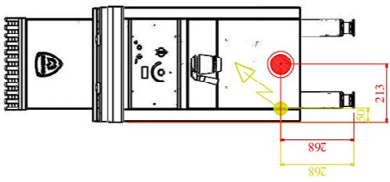
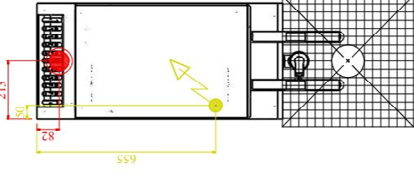
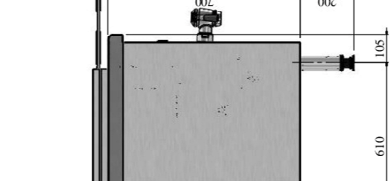
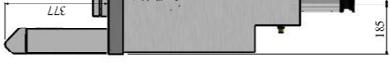
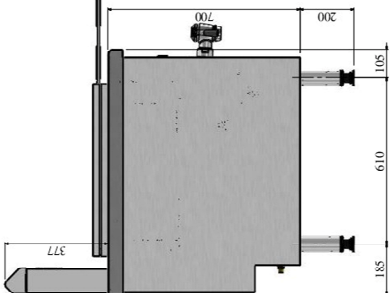
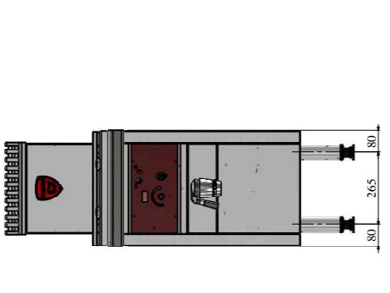
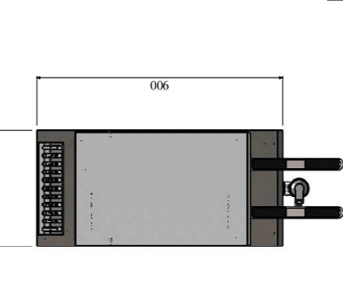
Liaison fixe friteuse / filtre - 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	V02612
Relevage automatique + 1 panier - 1~230V+T /0,162 kW - monté en usine	V01175
Relevage automat. + 2x1/2-paniers 1~230V+T /0,324 kW - monté en usine	V01176
Vidange en façade remplace porte et bac filtre	Inclus
Socle élect. encastré en façade 1~230V+T - monté en usine	V02248
Dotation: 2 x 1/2 panier à frites remplace panier de base	V02214
Dos inox monté en usine - dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	V01181

ACCESSOIRES

CODE

Panier à frites - panier supplémentaire	00078A
1/2 panier à frites - 1/2 panier supplémentaire	00079A
Claie à poisson - utilisation impérative dans "panier"	F16062
Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards	V01186



 Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas	 Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica	 Options Optionen Ausrüstung Opciones	 Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasserschluss Conexión agua fría	 Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasserschluss Conexión agua caliente	 Connexion eau adoucie Softened water connection Wasserzulauf (gef. filtertes Wasser) ≤ 3bars-7°F Conexión agua adulada ≤ 3 bars-4.7°F	 Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserlauf desague
						
						
						
Ø15x21 (1/2")	3~ 400 V + PE Ø 1.50mm²					

V03169-CE PRO900-1/2G1FR28HR NORME GAZ



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE

Tél: +33 (0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

www.charvet.fr



YouTube

