

Cuisson modulaire 1 CUVE DE 15L MONOBLOC 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371070 (E7FRGD1GF0)

FRITEUSE GAZ 15L 400 MM

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Brûleurs (14kW) en acier inoxydable avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée. Thermostat de sécurité anti-surchauffe. Vanne thermostatique. Allumage piezo. Températures de fonctionnement : de 105°C à 185°C. Les brûleurs sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V" pour augmenter la durée de vie de l'huile ainsi que la productivité et faciliter le nettoyage. Vidange de l'huile par un robinet dans un collecteur situé sous la cuve. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL. Fourni avec 1 panier de friture et une porte droite pour base ouverte.

Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds de 50 mm en inox, réglables en hauteur.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Deux brûleurs 7 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité, fixés à l'extérieur de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

Accessoires inclus

- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 1 X Grand panier pour friteuses PNC 921691 14L et 15L

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐

APPROBATION: _____

- | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | ☐ | • Filtre à huile pour friteuse monobloc PNC 921693 ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | ☐ | • Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | ☐ | • Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm | PNC 206175 | ☐ | • Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | ☐ | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | ☐ | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | ☐ | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | ☐ | |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | ☐ | |
| • Filtre à sédiments pour friteuses 15 L | PNC 206235 | ☐ | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206249 | ☐ | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné | PNC 206265 | ☐ | |
| • Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L | PNC 206301 | ☐ | |
| • Mître pour élément 400mm | PNC 206303 | ☐ | |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | ☐ | |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | ☐ | |
| • BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM | PNC 206310 | ☐ | |
| • 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm | PNC 206366 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm | PNC 206367 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | ☐ | |
| • Panneaux arrière 600 mm | PNC 206373 | ☐ | |
| • Panneaux arrière 800 mm | PNC 206374 | ☐ | |
| • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | ☐ | |
| • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | ☐ | |
| • FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 | PNC 206400 | ☐ | |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm | PNC 206431 | ☐ | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206467 | ☐ | |
| • 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs | PNC 216000 | ☐ | |
| • Grand panier pour friteuses 14L et 15L | PNC 921691 | ☐ | |
| • 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L | PNC 921692 | ☐ | |

Avant



Côté



EQ = Vis équipotentiel
 G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	55 kg
Poids brut :	58 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.43 m³
Groupe de certification:	N7FG