

Cuisson modulaire FRITEUSE 2GAZ 2 CUVES DE 7 L 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371067 (E7FRGH2B00)

FRITEUSE TOP GAZ 2X7L
800 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 situé en façade. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

Fourni avec 2 paniers de friture.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Intérieur des cuves avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Deux brûleurs 7 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité, fixés à l'extérieur des cuves.
- 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 placé à l'avant des cuves.
- 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.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- 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.

Développement durable



- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

Accessoires inclus

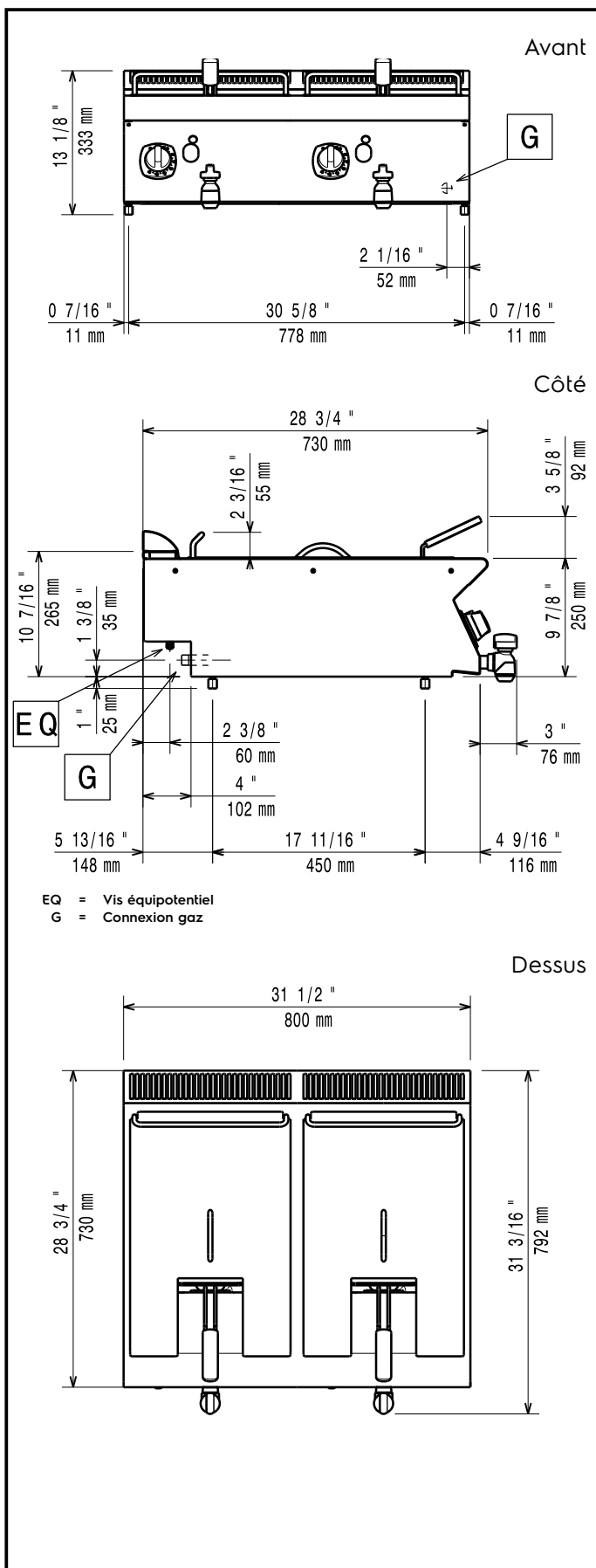
- 2 X Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐

APPROBATION: _____

- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137 ☐
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138 ☐
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139 ☐
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140 ☐
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- Mître pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐
- Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐



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 :	235 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	5.5 lt MIN; 7 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	47 kg
Poids brut :	54 kg
Hauteur brute :	540 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.38 m ³
Groupe de certification:	N7FG