

**Cuisson modulaire**  
**FRITEUSE GAZ 15 L 1 PANIER**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391077 (E9FRGD1GF0)

FRITEUSE GAZ 15 L, 1  
PANIER**Description courte****Repère No.** \_\_\_\_\_

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10 me. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs en acier inox AISI 304 avec contrôle de la flamme placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V". Voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 120    190 C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous la cuve. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

1 panier de friture de 15 l et 1 porte droite pour base fournis.

**Caractéristiques principales**

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Brûleurs 14 kW, à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité, fixés à l'extérieur de la cuve.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 190  C.
- 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.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Fourni en série avec 1 panier et 1 porte latérale droite.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

**Construction**

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

**Accessoires inclus**

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

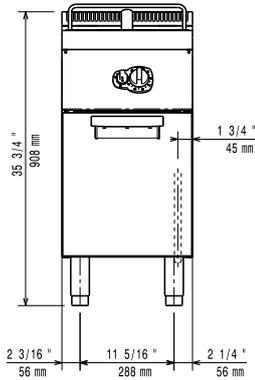
**Accessoires en option**

- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127

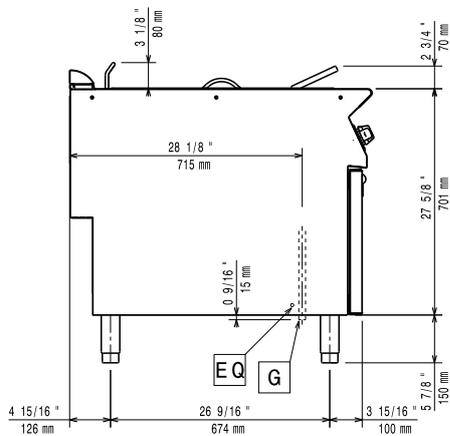
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- 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
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm PNC 206157
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175
- 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
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301
- Mître pour élément 400mm PNC 206303
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE PNC 206309
- 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 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
- Grand panier pour friteuses 14L et 15L PNC 921691
- 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L PNC 921692
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695
- Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

Avant

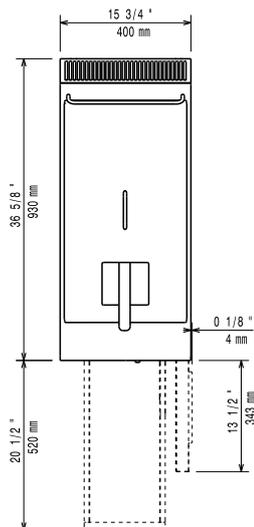


Côté



EQ = Vis équipotentiel  
 G = Connexion gaz

Dessus


**Gaz**

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

**Informations générales**

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 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 :       | 120 °C MIN; 190 °C MAX |
| Poids net :              | 50 kg                  |
| Poids brut :             | 65 kg                  |
| Hauteur brute :          | 1080 mm                |
| Largeur brute :          | 460 mm                 |
| Profondeur brute :       | 1020 mm                |
| Volume brut :            | 0.51 m <sup>3</sup>    |
| Groupe de certification: | N9FG1                  |

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.