

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz top 7 L 400mm

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



372066 (Z7FRGD1B00)

Friteuse gaz 1 cuve de 7 L, 1 panier en dotation

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs (7kW) 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 piézo. 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 tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments . Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

Fourni avec 1 panier de friture.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- 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 placé à l'avant de 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.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

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.

TIT Sustainability

• [NOT TRANSLATED]



Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz top 7 L 400mm

Accessoires inclus

• 1 X Panier pour friteuses 7 L PNC 921608

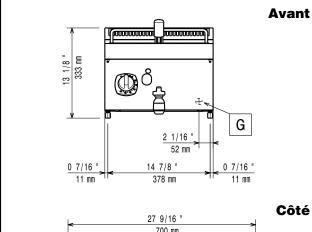
Accessoires en option

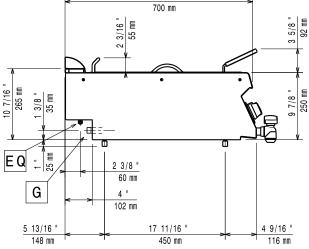
Accessoires en option		
Kit de jonction	PNC 206086	
 Cheminée diamètre 120 mm 	PNC 206126	
Bague de raccordement pour le conduit à fumée	PNC 206127	
Support pour système "pont" de 800 mm	PNC 206137	
Support pour système "pont" de 1000 mm	PNC 206138	
Support pour système "pont" de 1200 mm	PNC 206139	
Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 206140	
Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	
 Support pour système "pont" de 400 mm 	PNC 206154	
 Main courante frontale 400 mm 	PNC 206166	
 Main courante frontale 800 mm 	PNC 206167	
 Dépose assiettes de 400 mm 	PNC 206185	
 Dépose assiettes de 800 mm 	PNC 206186	
 Main courante frontale 1200 mm 	PNC 206191	
 Main courante frontale 1600 mm 	PNC 206192	
 Main courante pour côtés gauche et droit 	PNC 206240	
 Mître pour élément 400 mm 	PNC 206303	
 Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm 	PNC 206310	
 Couple de caches lateraux H 250 MM 	PNC 206320	
 Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) 	PNC 206400	
 Panier pour friteuses 7 L 	PNC 921608	
 Régulateur de pression pour version gaz 	PNC 927225	
• 2 demi-paniers pour friteuses 7 L	PNC 960638	



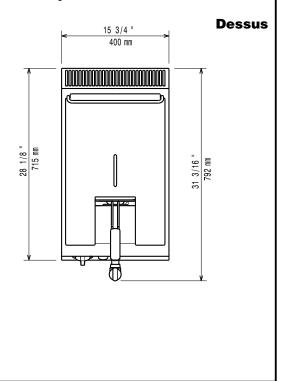


Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz top 7 L 400mm





EQ = Vis équipotentielG = Connexion gaz



Gaz

Puissance gaz :

372066 (Z7FRGD1B00) 7 kW

Prédisposé en standard : Gaz naturel

Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Largeur cuve utile :240 mmHauteur cuve utile :235 mmProfondeur 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 :30 kgPoids brut :ISO 9001 kgHauteur brute :520 mmLargeur brute :460 mmProfondeur brute :820 mmVolume brut :0.2 m³

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Groupe de certification: N7FG



Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz top 7 L 400mm