

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse gaz 15 L + 1 panier

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392077 (Z9FRGD1GF0)

Friteuse gaz 15 L, 1 panier

Description courte

Repère No.

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. 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° à 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 utilisée 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

- 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

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

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

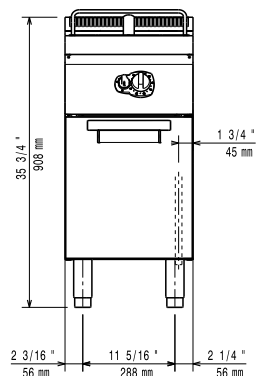
- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X Grand panier pour friteuses 14L et 15L PNC 921691

Accessoires en option

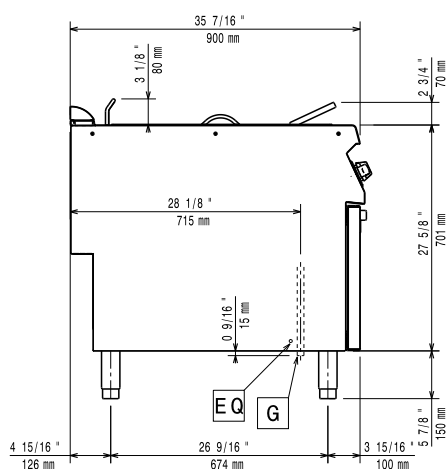
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐
- 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 ☐
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157 ☐
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165 ☐
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202 ☐
- Kit 4 pieds PNC 206210 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ☐
- TUYAU VIDANGE P/FRITEUSE 15L SUR PIED PNC 206301 ☐
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ☐

- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310 ☐
- 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 PNC 206335 ☐
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ☐
- 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 cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ☐
- 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 ☐
- Déflexeur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

Avant

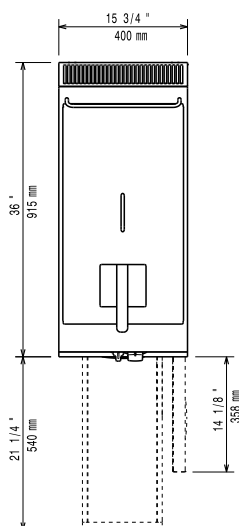


Côté



EQ = Vis équipotentiel
 G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:

392077 (Z9FRGD1GF0)

7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gas Pressure:

11" w.c. (27.7 mbar)

Puissance gaz :

14 kW

Prédisposé en standard :

Gaz naturel

Type de gaz Option :

GPL

Raccordement gaz :

1/2"

Informations générales

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 encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

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 m³

Groupe de certification:

N9FG1