

Cuisson modulaire EVO900 Friteuse gaz, 2 cuves de 23 L, 4 demi-paniers

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392332 (Z9KKGABAMEA)

Friteuse gaz, 2 cuves de 23 L,
4 demi-paniers

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable épaisseur 20/10 me. Coins en angle droit pour un alignement en bord à bord, éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs en acier inox AISI304 placés à l'extérieur de la cuve, 42 kW avec contrôle de la flamme. Cuve en forme de "V" avec zone froide. 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 AISI304 réglables en hauteur. Indice de protection IPX5.

Prédisposé pour une utilisation au gaz naturel. Injecteurs pour fonctionnement au GPL en dotation.

2 jeux de 2 demi-paniers et 2 portes pour base en dotation.

Filtres inox mailles fines en dotation

Caractéristiques principales

- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Brûleurs 40 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.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Fourni en série avec 4 paniers demi-taille, 1 porte latérale droite et 1 porte latérale gauche pour l'armoire.
- 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.

Développement durable

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

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 2 X 1 PORTE DROITE/GAUCHE PNC 206350
- 2 X 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223

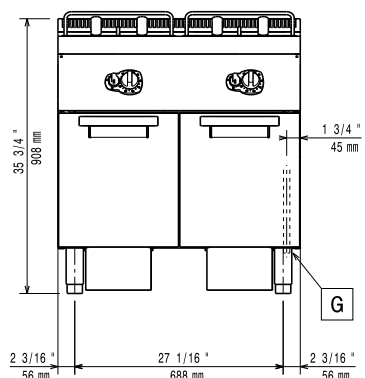
Accessoires en option

- Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée PNC 200086 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135 ☐
- 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 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180 ☐
- Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L PNC 206201 ☐
- Plinthe frontale pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds) PNC 206203 ☐
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L PNC 206209 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- Mitre pour élément 800 mm PNC 206304 ☐
- Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes PNC 206372 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) PNC 921023 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐
- Grand panier pour friteuses 18L et 23L PNC 927226 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L PNC 927227 ☐
- Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) PNC 960645 ☐

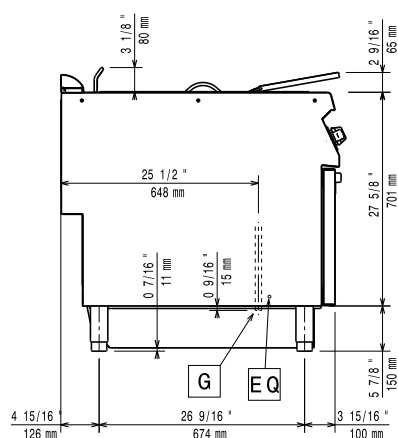
Cuisson modulaire

EVO900 Friteuse gaz, 2 cuves de 23 L, 4 demi-paniers

Avant

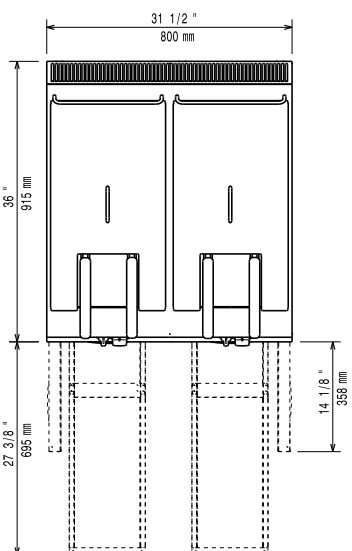


Côté



EQ = Vis équipotentiel
 G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	42 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; 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 :	340 mm
Hauteur cuve utile :	575 mm
Profondeur cuve utile :	400 mm
Capacité de cuve :	21 lt MIN; 23 lt MAX
Performance * :	56.8 kg/heure
Plage de réglage :	120 °C MIN; 190 °C MAX
Poids net :	115 kg
Poids brut :	126 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.95 m³
* Basé sur :	ASTM F1361-Deep fat fryers
Groupe de certification:	GF92M23