

Cuisson modulaire
EVO900 Friteuse gaz, 1 cuve de 23 L,
AUTO COOK, programmable +
filtration avec pompe + relevage auto

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392343 (Z9KKLBAMCG)**

Friteuse gaz AUTO COOK 1
cuve de 23 L Haut rendement
programmable + filtration avec
pompe de remplissage
incorporée + relevage
automatique 2 demi-paniers

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable épaisseur 20/10ème. 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, 26 kW avec contrôle de la flamme. Cuve en forme de "V" avec zone froide. Voyant de contrôle protégé. Contrôle électronique 5 programmations possibles avec fonction MELT (fonte des graisses solides) + fonction AUTO COOK + relevage automatique des paniers. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 120° à 190°C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Système de filtration de l'huile intégré avec pompe de remplissage de cuve. 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. 1 jeu de 2 demi-paniers et 1 porte droite pour base en dotation. Filtre inox mailles fines en dotation. Kit pour filtration avancée et kit de vidange externe en accessoires complémentaires

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Système de commande électronique intelligent intégré pour surveiller la température pendant la cuisson afin de garantir la sécurité du processus.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Système de filtration avec pompe de circulation d'huile intégré (remplissage de cuve).
- Prédisposée pour SYSTEME DE FILTRATION AVANCE avec des filtres papier et support inox pour éliminer les plus petits résidus alimentaires et prolonger la durée de vie de l'huile.
- Système de relevage automatique des paniers + mode de CUISSON AUTOMATIQUE (Auto Cook).
- Possibilité de mémoriser 5 programmes (température et temps) et 5 programmes supplémentaires peuvent être personnalisés en utilisant le mode AUTO COOK de cuisson automatique permettant d'ajuster automatiquement le temps de cuisson en fonction de l'aliment et de la quantité chargée.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Équipé d'un panneau de commande électronique.
- La conception du panneau de commande offre une meilleure garantie contre l'infiltration d'huile.
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 190 °C.
- 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.
- 4 pieds inox réglables en hauteur

Développement durable

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

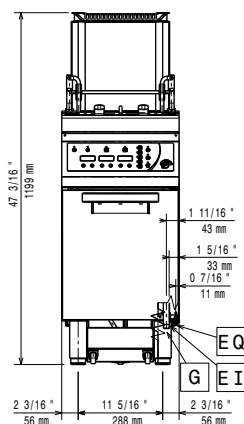
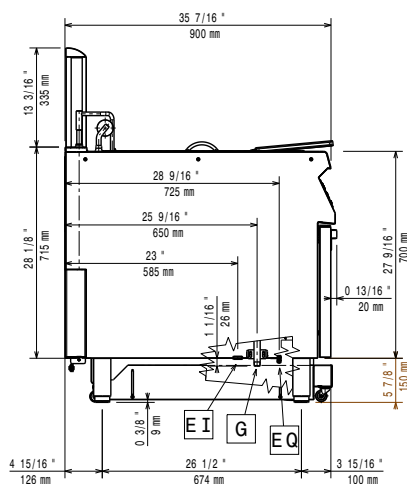
APPROBATION: _____

Accessoires inclus

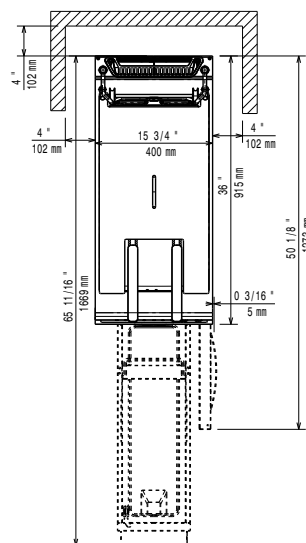
- 1 X Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée PNC 200086
- 1 X 1 PORTE DROITE/GAUCHE PNC 206350
- 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L PNC 927223

Accessoires en option

- Kit de filtration avancée pour friteuse 23L - à associer aux filtres papier PNC 200084 ☐
- Lot de 100 filtres papiers pour système de filtration avancée friteuses 23L PNC 200085 ☐
- Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée PNC 200086 ☐
- Kit de vidange externe pour friteuse 23L avec filtration/recirculation de l'huile intégrée (nouvelle génération 01/2018) PNC 200087 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310 ☐
- Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes PNC 206372 ☐
- 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 ☐
- Déflexeur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) PNC 960645 ☐

Avant

Côté


EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus

Gaz

Puissance gaz : 26 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 encastrer 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 * : 36.5 kg\heure
Plage de réglage : 110 °C MIN; 190 °C MAX
Poids net : 96 kg
Poids brut : 110 kg
Hauteur brute : 1480 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 1020 mm
Volume brut : 0.69 m³
*** Basé sur :** ASTM F1361-Deep fat fryers
Groupe de certification: GF91L23