

**391331 (E9KKGABAMCA)**

Friteuse gaz 1 cuve de 23 L, 2 demi-paniers

Caractéristiques principales

- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 190 °C.
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Brûleurs haut rendement 21 kW en acier inox, placés à l'extérieur de la cuve, avec dispositif de contrôle de coupure de flamme
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

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





Un accent sur la durabilité

Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant
et jugé conforme aux exigences
de l'UE en matière de sécurité,
de santé et de protection de
l'environnement.



Spécifications techniques

Gaz

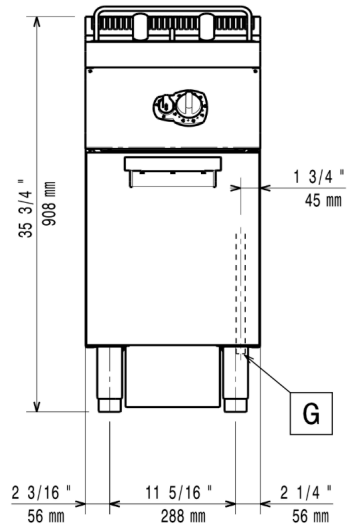
| | |
|--------------------------|-------------------|
| Puissance gaz : | 21 kW |
| Prédisposé en standard : | Gaz naturel |
| Type de gaz Option : | Gaz Naturel ; GPL |
| Raccordement gaz : | 1/2" |

Informations générales

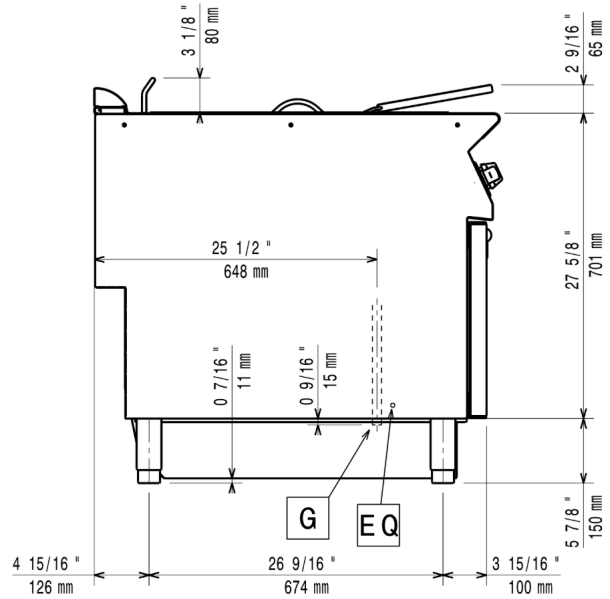
| | |
|----------------------------|------------------------|
| Capacité de cuve : | 21 lt MIN; 23 lt MAX |
| Plage de réglage : | 120 °C MIN; 190 °C MAX |
| Capacité de cuve (MAX): | 23 lt MAX |
| Poids net : | 57 kg |
| Poids brut : | 75 kg |
| Poids d'expédition (net) : | 63.75 kg |
| Hauteur brute : | 1080 mm |
| Largeur brute : | 480 mm |
| Profondeur brute : | 1020 mm |
| Volume brut : | 0.53 m ³ |
| Groupe de certification : | GF91M23 |
| NB de paniers | |
| Etanchéité : | |

Schémas d'installation

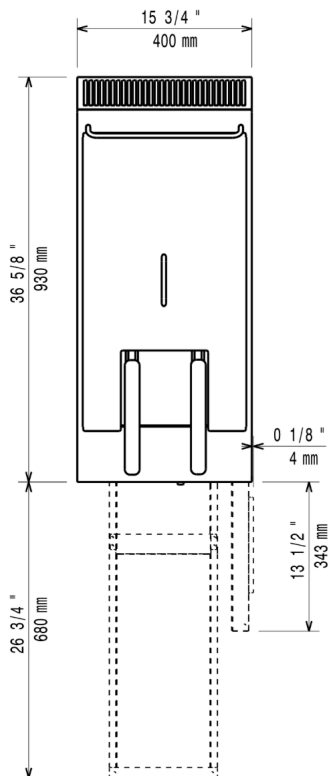
Avant



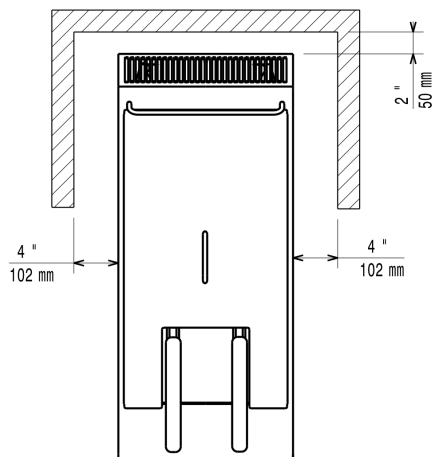
Côté



Dessus



Distances



G = Connexion gaz
DO = Tuyau de trop plein

EQ = Vis équipotentiel

Accessoires

Accessoires inclus

| Code PNC | Description | Quantité |
|----------|--|----------|
| 206350 | 1 Porte droite/gauche | 1 |
| 927223 | Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l | 1 |

Accessoires en option

| Code PNC | Description |
|----------|-------------|
|----------|-------------|

Socles et accessoires de socle

| | |
|--------|-----------------------|
| 206350 | 1 Porte droite/gauche |
|--------|-----------------------|

Paniers

| | |
|--------|--|
| 927223 | Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l |
| 927226 | Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L |

Rehausses de cheminée

| | |
|--------|---|
| 206126 | Cheminée diamètre 120 mm |
| 206127 | Bague de raccordement pour le conduit à fumée |
| 206303 | Mître pour élément 400mm |
| 206310 | BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM |
| 206400 | FILET GRILLE CHEMINÉE, 400MM-700/900 |

Pieds, roulettes et rampes

| | |
|--------|--|
| 206135 | Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues |
| 206136 | Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) |
| 206372 | Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes |

Injecteurs gaz

| | |
|--------|---|
| 206467 | KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900 |
|--------|---|

Gestion des graisses / huiles

| | |
|--------|---|
| 200086 | Filtre à huile en acier inoxydable pour friteuses 18/23 litres |
| 206209 | Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L |
| 921023 | Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) |
| 927227 | Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L |
| 960645 | Défecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) |

Solutions d'installation

| | |
|--------|-----------------|
| 206086 | Kit de jonction |
|--------|-----------------|

Plinthes de protection

| | |
|--------|--|
| 206180 | Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm |
| 206203 | Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds) |

Couvercles

| | |
|--------|---|
| 206201 | Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L |
|--------|---|

Accessoires

| Code PNC | Description |
|----------------------------|--|
| Autres accessoires | |
| 927225 | Régulateur de pression pour version gaz |
| Panneaux | |
| 216134 | 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC |
| Traitement de l'eau | |
| 927222 | Additif eau anti-corrosion |