

**Modèle spécial pour poissons ou croustillons****DESCRIPTIONS**

Friteuse Gaz Haut rendement sans panier - capacité 15 L

Construction très robuste en inox avec finition soudée : cuve, habillage, porte, porte panier inox

- Rendements d'efficacité thermique de 96% et des économies de gaz de plus de 50%
- Cuve Acier traité à fond plat de forte épaisseur 40/10e
- Ecran de contrôle type Touchscreen sensitif électronique
- Alimentation électrique : 230V 0,075 kW
- Cuve spécial faible hauteur pour cuisson poisson
- Couvercle en inox
- Sceau en inox, capacité de 15L
- Zone avec filtre à miettes inox rond Ø 8 cm
- Dimensions Extérieur (LxPxH) : 450 x 750 x 900/1100 mm
- Dim. Cuve: 425 x 500 mm
- Capacité (Graisse : Huile) : 12 Kg / 15 litres
- Brûleur Premix ventilé 25 Kw
- Thermostat de sécurité 225°C réarmable manuellement
- Gaz possible type Propane, LPG ou Naturel
- Robinet de vidange avec switch de sécurité coupure brûleur
- Porte inférieur inox sur charnière pour accès commande

Conçue pour les forains, brasserie, spécialités Antillaises , foodtruck, Fish & Ships etc...

**CUISSON ET AUTRES MODES DE FONCTIONNEMENT**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Mode Précuisson</b>     | Température pré-réglée : 140 °C   |
| <b>Mode Cuisson basse</b>  | Température pré-réglée : 160 °C   |
| <b>Mode Cuisson haute</b>  | Température pré-réglée : 175 °C   |
| <b>Minuterie</b>           | Possibilité de régler 6 timer individuellement  |
| <b>Capacité Production</b> | Capacité importante de cuisson de produits de faible épaisseur tel que les poissons , les croustillons , les beignets, les bokit, etc.. Quantité à déterminer selon taille des produits |

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Corps de chauffe brûleur inox premix ventilé
- Chambre de cuisson étanche en acier 40/10 e
- Chambre de cuisson avec soudure interne
- Carrosseries extérieurs en acier inoxydable AISI 304
- Structure châssis en acier inoxydable AISI 304
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramique
- Pieds réglable inox

## ACCESSOIRES EN OPTION

| Description                                |
|--|
| Kit de 4 Roues ( 2 avec freins + 2 libres) |
| Kit 2 paniers = support paniers            |
| Filtration d'huile automatique             |
|  |

## ACCESSOIRES EN SERIE

| Description                         |
|-------------------------------------|
| 1 x Araignée à frites Ø 18 cm       |
| 1 x Sceau de vidange inox           |
| 2 x Filtres à miettes inox          |
| 2 x tige inox récupérateur filtre   |
| 1 x Couvercle inox de cuve amovible |

## DIMENSIONS

|                   | FRITEUSE    | EMBALLAGE |
|-------------------|-------------|-----------|
| <b>Largeur</b>    | 450 mm      |           |
| <b>Profondeur</b> | 750 mm      |           |
| <b>Hauteur</b>    | 900/1100 mm |           |
| <b>Poids</b>      | 70 kg       |           |

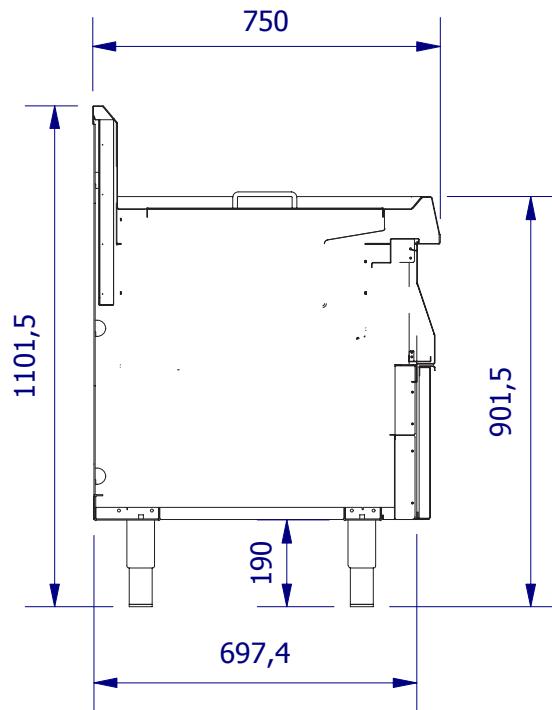
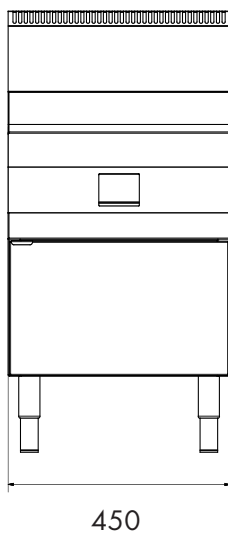
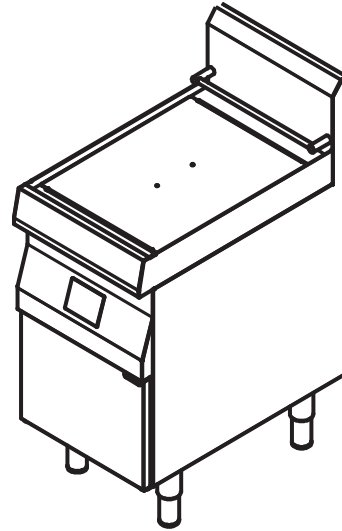
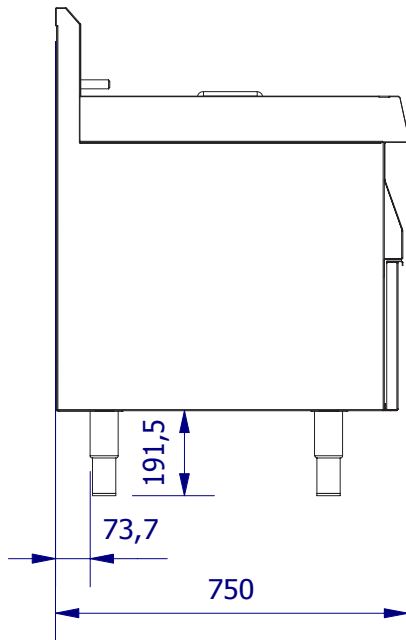
## ALIMENTATION ELECTRIQUE

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Puissance installée</b>            | 0,075 kW   |
| <b>Puissance max. absorbée</b>        | 1,5 kW   |
| <b>Tension d'alimentation</b>         | 220 - 240 V 1N ~<br>50/60 Hz                       |
| <b>Intensité absorbée</b>             | 2 A  |
| <b>selection câble d'alimentation</b> | Câble électrique inclus<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

## ALIMENTATION GAZ

|                                      |                        |     |
|--------------------------------------|------------------------|-----|
| <b>Système approprié pour le gaz</b> | Gaz naturel            | Oui |
|                                      | Propane                | Oui |
| <b>Raccord entrée Gaz</b>            | Ø 1/2 " - 15/21 mm gaz |     |
| <b>Pression service gaz Naturel</b>  | 20 - 25 mbar           |     |
| <b>Pression service gaz Propane</b>  | 31 - 37 mbar           |     |
| <b>Puissance chambre de cuisson</b>  | 25 kW                  |     |

### Modèle spécial pour poissons ou croustillons



SECTION A-A (1 : 20)