

### Modèle Grande cuve spécial pour poissons ou croustillons

#### DESCRIPTIONS

Friteuse Gaz Haut rendement sans panier - capacité 21 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) : 820 x 750 x 900/1100 mm
- Dim. Cuve: 750 x 500 mm
- Capacité (Graisse : Huile) : 17,5 Kg / 21 litres
- Brûleur Premix ventilé 33 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 3 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>	820 mm	
<b>Profondeur</b>	750 mm	
<b>Hauteur</b>	900/1100 mm	
<b>Poids</b>	70 kg	

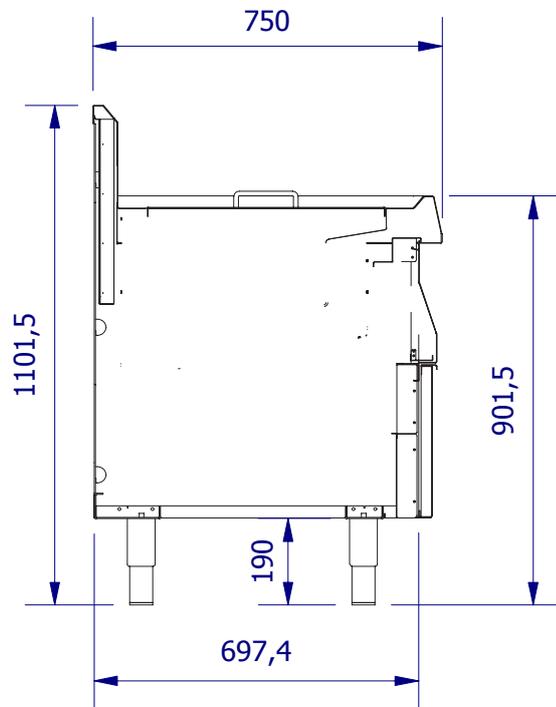
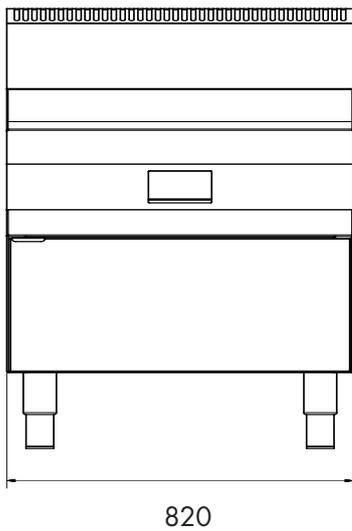
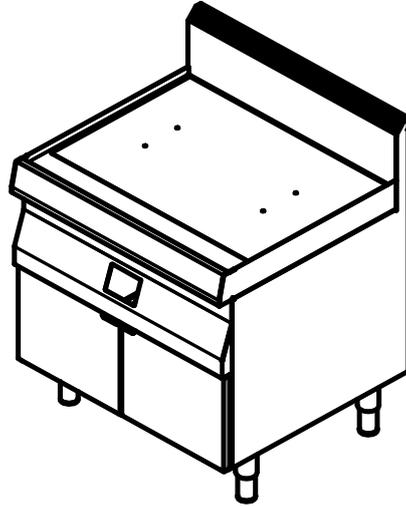
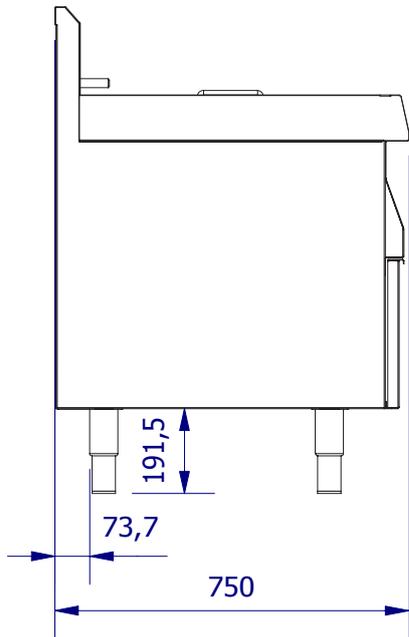
## ALIMENTATION ELECTRIQUE

<b>Puissance installée</b>	0,075 kW
<b>Puissance max. absorbée</b>	1,5 kW
<b>Tension d'alimentation</b>	220 - 240 V 1N ~ 50/60 Hz
<b>Intensité absorbée</b>	2 A
<b>selection câble d'alimentation</b>	Câble électrique inclus 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>	33 kW	

### Modèle Grande cuve spécial pour poissons ou



SECTION A-A (1 : 20)