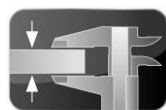


ADVANCIA, FRITEUSES FR25 GAZ avec FILTRAGE en BATTERIE



3 mm Top



FlushTop



Start&Cook

B1A9F1125G



LES ATOUTS D'ADVANCIA

3mmTop : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

Start&cook : Allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré.

GENERALITES

* Ce système permet de monter en batterie 2 friteuses FR25 gaz, de part et d'autre d'un dispositif de filtrage.

BLOCS FILTRAGE EN BATTERIE DANS RESERVE A FRITES CHAUFFANTE

* Construction tout inox.

* Le ½ bloc de filtrage comporte:

En partie basse:

- Un chariot mobile, équipé d'un filtre et d'une pompe reliée au(x) répartiteur(s) de réinjection par flexible(s) et équipé(s) d'un raccord rapide auto-obturbateur permettant de désolidariser la pompe, pour les opérations de nettoyage, ou se connecter sur le flexible d'évacuation des huiles usagées (accessoire optionnel).
- Le filtre, en fibres aramide KEVLAR, dispose de mailles micrométriques assurant un filtrage de grande qualité et évitant l'utilisation de filtres jetables et diverses poudres. Il est lavable en plonge ou machine.
- La pompe centrifuge haute température est auto amorçante.
- Une porte de placard suspendue sur l'appareil de gauche.
- Un système de chauffage ventilé commandé par un marche/arrêt situé sur la façade, permettant le dégivage éventuel des huiles dans les canalisations.
- Une prise monophasée permettant le branchement de la pompe du chariot, équipée d'un témoin de fonctionnement en façade.

En partie haute:

- Une réserve à frites chauffante, suspendu entre les friteuses.
- Caractéristiques techniques d'une réserve à frites chauffantes: voir la fiche technique correspondante

FRITEUSES GAZ

* Caractéristiques techniques: voir les fiches techniques correspondantes.

* Les friteuses reçoivent en plus:

- Une vanne à boisseau d'angle, évitant l'accumulation des déchets dans un angle mort.
- Une tuyauterie de gros diamètre, guidant l'huile dans le chariot de filtrage, évitant tout figeage en sortie.
- Une vanne individuelle de réinjection d'huile filtrée. Cette vanne actionne automatiquement la pompe de réintroduction et dispose d'une coupure automatique de la chauffe (modèle gaz). Sa position, proche du bain d'huile chaud, évite tout figeage.

ACCESSOIRES

* Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

EN 203-1: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

EN 203-2-4: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

EN 60335-2-37 et EN 60335-2-38: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques. (Normes Françaises: indices de classement C 73-837 et C 73-838).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

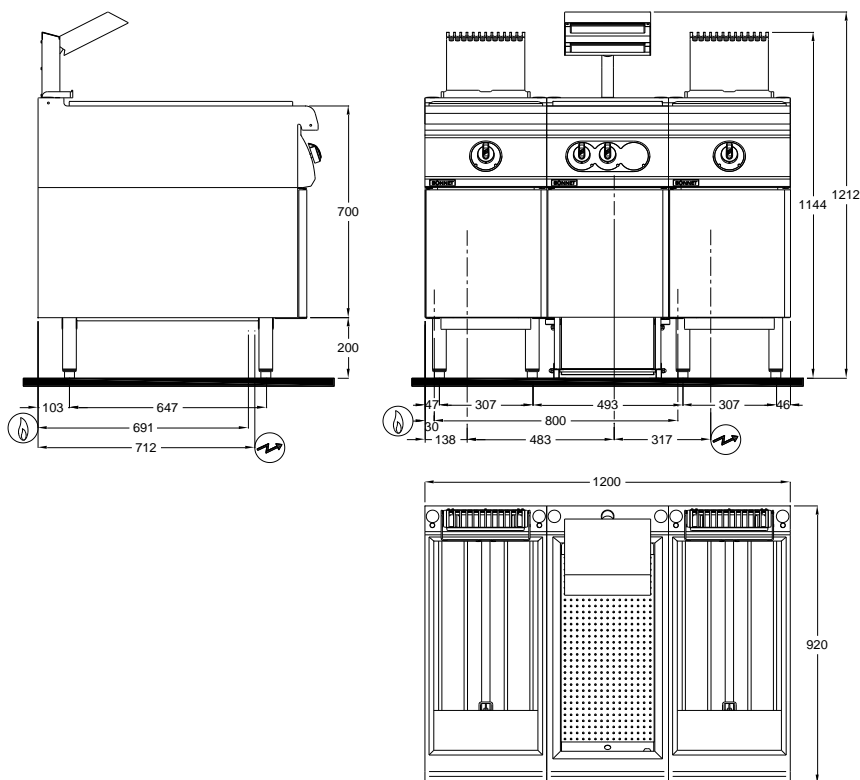
XP U 60-010: Hygiène.

B1A9F1125G
Raccordement GAZ

Arrivée gaz à 180 mm du sol
Les matériels sont équipés en standard
G 20/20 mbar (et G 25/25 mbar) ou autre
gaz sur demande

Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 615 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)


COMPOSITION DE L'ASSEMBLAGE

Friteuse FR25 gaz

2

Bloc de filtrage dans réserve a frites

1

DIMENSIONS (mm)

Largeur

1200

Avancée x Hauteur

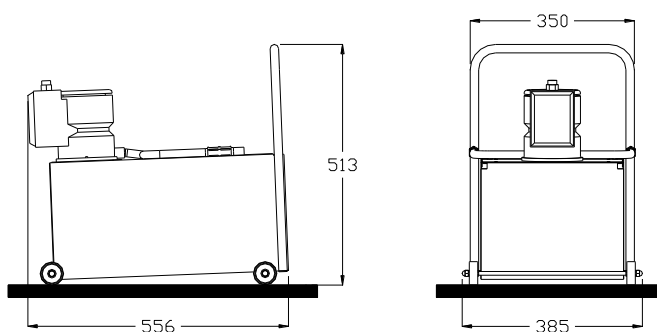
920 x 1212

AUTRES CARACTERISTIQUES

Voir les fiches techniques des Friteuses gaz et Réserve a frites chauffante

Chariot de filtrage
Raccordement ELECTRIQUE

Cordon avec prise secteur (à brancher
sur le bloc filtrage)


DIMENSIONS (mm)

Largeur

513

Avancée x Hauteur

556 x 385

CAPACITES (mm)

Cuve (litres)

40

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

450 x 700 x 600

POIDS (KG)

10

ELECTRICITE (Monophasé 230V a.c.)

Puissance (kW) 230V 3a.c.

0.148

Intensité maxi (A) 230V 3a.c.

0.68

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT

0 à 200°C