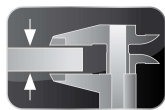


## ADVANCIA, FRITEUSES FR25 ELECTRIQUES avec FILTRAGE en BATTERIE

**3 mm Top****FlushTop****B1A9F2125E**

### LES ATOUTS D'ADVANCIA

**3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.

### GENERALITES

\* Ce système permet de monter en batterie 1 friteuse FR2x25 électrique et 1 friteuse FR25 électrique, 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-obturateur 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 ELECTRIQUES

\* 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. Sa position, proche du bain d'huile chaud, évite tout figeage.

### ACCESSOIRES

\* Voir la fiche technique Généralités.

### NORMES: Conformités aux normes

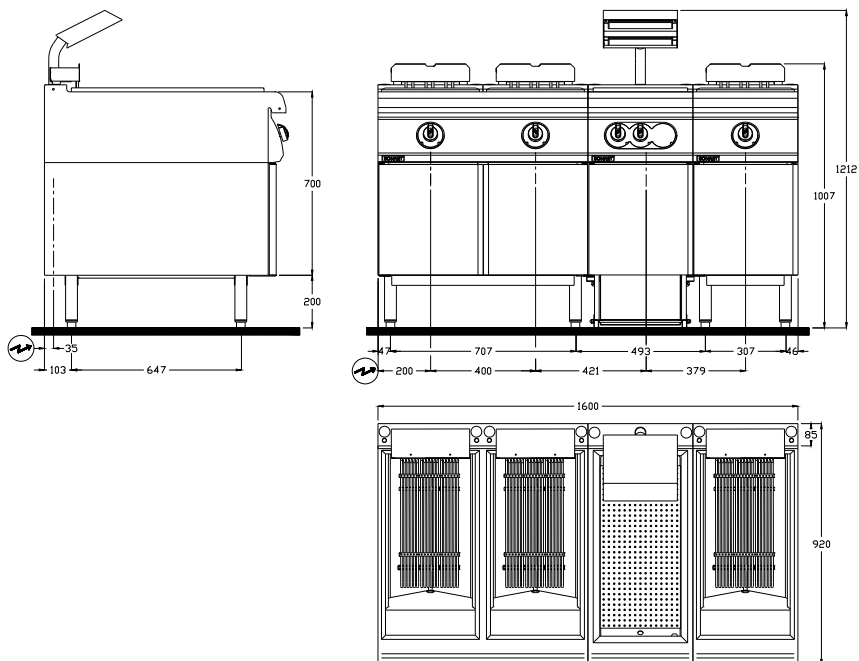
**EN 60335-2-37 et EN 60335-2-38**: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques. (Normes Françaises: indices de classement C 73-837 et C 73-838).

**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**XP U 60-010**: Hygiène.

**B1A9F2125E**

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



**COMPOSITION DE L'ASSEMBLAGE**

Friteuse FR2x25 électrique	1
Friteuse FR25 électrique	1
Bloc de filtrage dans réserve a frites	1

**DIMENSIONS (mm)**

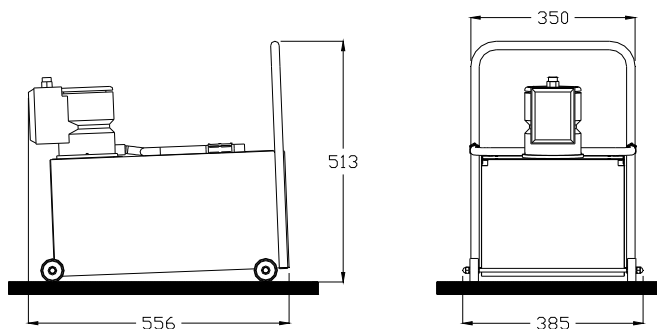
Largeur	1600
Avancée x Hauteur	920 x 1212

**AUTRES CARACTERISTIQUES**

Voir les fiches techniques des Friteuses électriques et Réserve à 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