

#### BONNET GRANDE CUISINE

Siège social:

Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans 77292 MITRY MORY Cedex

# **ADVANCIA**, Friteuses électriques, 25 LITRES double cuves





## 25 LITRES DOUBLE CUVES B1A9FRD25BE



### LES ATOUTS D'ADVANCIA

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

FlushTop: Module permettant un assemblage bords francs.

#### **GENERALITES**

- \* Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration.
- \* Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- \* Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- \* Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

## **FRITEUSES**

- \* La friteuse possède une cuve monobloc à zone froide de capacité nominale de 2 x 25 litres, panache et zone de foisonnement.
- \* Elle est équipée de résistances blindées à faible densité de puissance garantissant une longévité optimale de l'huile.
- \* Le groupe de résistances pivotantes est muni d'une poignée, ainsi que d'un verrou maintenant les résistances en position haute pendant le nettoyage des cuves. La chauffe est coupée lorsque le groupe de résistances est relevé.
- \* Elle est équipée d'une régulation électronique de 140° à 180°C avec position défigeage des huiles solides, et d'une sécurité (positive) de température à 205°C avec témoin garantissant un fonctionnement en toute sécurité.
- \* Un témoin de chauffe indique que l'huile a atteint sa température de consigne.
- \* La vidange de la cuve est faite par une vanne à boisseau sphérique accessible dans le placard.
- \* Potes : 2 portes avec charnières à gauche et à droite. Porte doublée inox avec fermeture par aimant.
- \* Elle est équipée de deux couvercles amovibles.
- \* Conçues dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- \* Livrée avec 2 demi-paniers 125 x 425 x 130 et une claie par cuve et un seau de vidange avec filtre.

### **OPTIONS**

- \* Relevage de paniers, automatique, simple ou double (voir fiche technique spécifique).
- \* Filtrage intégré (voir fiche technique spécifique).

### **ACCESSOIRES**

\* Voir la fiche technique Généralités.

**NORMES**: Conformités aux normes

EN 60335-2-37: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.

(Norme Française: indice de classement C 73-837).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.





Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 390 mm du sol

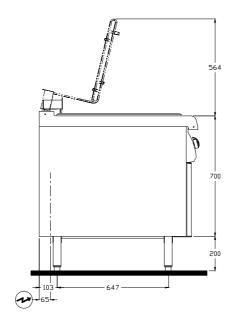
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

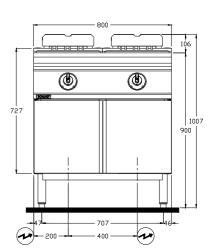
### BONNET GRANDE CUISINE

Siège social:

Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans 77292 MITRY MORY Cedex

# B1A9FRD25BE





596

DIMENSIONS (mm)		
Largeur	800	
Avancée x Hauteur	920 x 1007	
½ panier	125 x 425 x 130	
Panier	270 x 425 x 130	
CAPACITES		
Cuve (litres)	2 x 25	
½ panier (kg)	1.25	
Panier (kg)	2.5	
COLISAGE (mm)		
Largeur	940	
Avancée x Hauteur	1060 x 1150	
POIDS (KG)	115	
ELECTRICITE (Triphasé 400V+N+T)		
Puissance (kW) 400V 3Na.c.	2 x 22.5	
Intensité maxi (A) 400V 3Na.c.	2 x 32.6	
PRODUCTION HORAIRE (kg/h)		
Frites surgelées selon NFD 40002	2 x 50	
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	2 x 78	
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	2 x 58	
Frites fraîches seconde passe	2 x 82	
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	140 à 180°C	
SECURITE DE FONCTIONNEMENT	205°C	