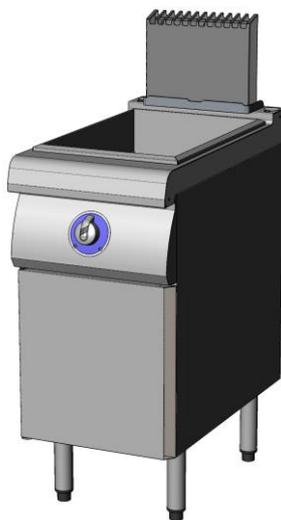


OPTIMUM, Friteuses gaz, 18 LITRES

**FlushTop****Start&Cook****18 LITRES**
B107FR18BG

LES ATOUTS D'OPTIMUM

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.**Start&Cook** : Allumage électrique avec contrôle de flamme automatique de la veilleuse.

GENERALITES

- * Structure supérieure monobloc tout inox (dessus 20/10^{èmes} + flasques latéraux 15/10^{èmes} rapportés soudés en continu laser).
- * 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 de capacité nominale de 18 litres à zone froide, panache et zone de foisonnement.
- * La chauffe est commandée par un bloc de régulation gaz et une veilleuse agissant sur deux brûleurs tubes microperforés.
- * Elle est équipée d'une régulation électronique de 140° à 180°C avec position dégivrage 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.
- * Une porte avec charnières à gauche. Porte doublée inox avec fermeture par aimant.
- * Elle est équipée d'un couvercle amovible.
- * Conçue dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- * Livrée avec 2 demi-paniers 125 x 280 x 130, une claie plate et un seau de vidange avec filtre.

OPTION

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

ACCESSOIRES

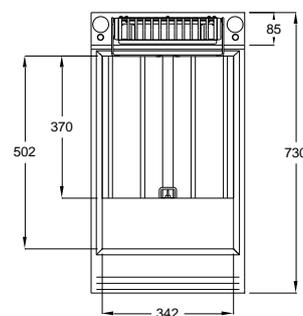
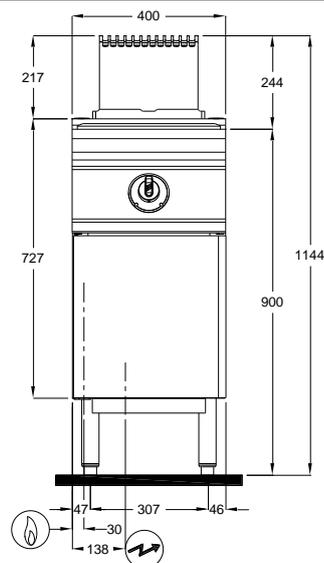
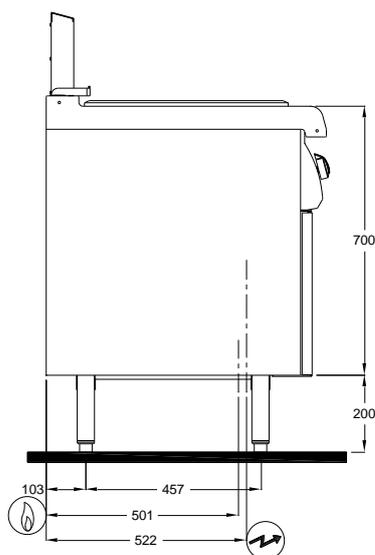
- * Voir la fiche technique Généralités.

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:** Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-837).**IP 25 et IK 9:** Indices de Protection.**XP U 60-010:** Hygiène.

B107FR18BG

-  **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 220 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)


DIMENSIONS (mm)

Largeur	400
Avancée x Hauteur	730 x 1144
½ panier	125 x 280 x 130
Panier	270 x 280 x 130

CAPACITES

Cuve (litres)	18
½ panier (kg)	1
Panier (kg)	2

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	540 x 1060 x 1330
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG)

66

 **GAZ** Raccordement : Filetage 15/21 mm (1/2")

Puissance (kW)		16.5
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.28
G30 Butane	28 ^{±3} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.30
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	1.75
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} /25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	1.98

 **ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)**

Tension	Mono 230V a.c.
Puissance (kW)	0.1

PRODUCTION HORAIRE (kg/h)

Frites surgelées selon NFD 40002	20
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	37
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	23
Frites fraîches seconde passe	38

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT 140 à 180°C

SECURITE DE FONCTIONNEMENT 205°C