

# 1N1FR9GD

# ANGELO PO

## FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES

Friteuse réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuves embouties et intégrées au plan, étanches, largement rayonnées et grande zone de foisonnement; en dotation chaque cuve: 1 panier et 1 couvercle. Commandes digitales. Carte de électronique pour le contrôle et affichage de la température 0-190°C, programme de fonte des graisses solides et de maintien de la température à 90°C, alarme sonore de fin de cuisson. Brûleurs tubulaires dans la cuve. Allumage électrique par train d'étincelles, thermostat de sécurité.



### Caractéristiques fonctionnelles

- Friteuse gaz avec 2 cuves en acier inox AISI 304 - capacité 16 + 16 lt.
- Large zone de foisonnement en la partie supérieure pour huile avec la même capacité de la cuve.
- Cuve conçue avec zone froide pour collecter les résidus de cuisson.
- Chauffe par tubulures gaz en acier inox AISI 304, de forme particulière pour optimiser la surface d'échange, immergés dans l'huile pour une transmission directe et efficace de la chaleur.
- Surface de chauffe étudiée pour obtenir une puissance spécifique inférieure à 5 watt/cm<sup>2</sup> permettant une plus grande longévité de l'huile.
- Production de pommes frites (selon la réglementation AGAA.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 16,8 kg/h par cuve.
- Gestion électronique de la température, à travers un capteur numérique (PT1000) immergé dans la graisse de cuisson, réglable de 0°C à 190°C avec une précision de  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Affichage de la température sélectionnée et de la température de fonctionnement.
- Carte électronique pour la gestion des processus de friture avec réglage temps-température, maintien à 90°C et fonction "melting" (pour faire fondre les graisses solides), avertissement acoustique de fin de cuisson et autodiagnostic pour toute anomalie avec avertissement sur l'écran. Affichage du temps et de la température de friture (réglé et courant).
- Brûleur du four avec allumage électrique par train d'étincelles, allumage manuel possible.
- Porte panier pour égoutter.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

### Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Tube de vidange de l'huile fixé à la cuve avec robinet de fermeture à bille, muni d'une poignée athermique.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Cheminée pour l'évacuation de la chaleur, h = 25 cm, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Soubassement inférieur avec deux portes.
- Portes battantes, avec panneau sandwich, réalisées en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.

### Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- Degré de protection IPX4.

### Equipement de série

- En dotation de chaque cuve: 1 panier en acier chromé dimensions en cm 28 x 27,3 x 13.
- Couvercle par cuve en acier inox AISI 304, couverture totale de la cuve.
- Grille de fond en acier chromé avec support paniers dehors de la cuve.
- Raccord du tube de vidange de l'huile livré en dotation, pour une vidange facile et sûre, même si elle est chaude, à l'extérieur de l'espace de la friteuse.

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES

Icon9000 prof.900 - 2 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90  
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

12/03/2023

# 1N1FR9GD



## Options et Accessoires

- Panier unique pour cuve; 2 paniers en acier chromé pour cuve.
- Filtre à huile, seau de récupération huile.

## Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Puissance électrique</i>	0,001 kW
<i>Puissance gaz</i>	33 kW	<i>Dimensions</i>	80x92x75 cm
<i>Emballage</i>	86x102x116 cm		

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES  
Icon9000 prof.900 - 2 mm

