

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.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Litres par cuve	16
Productivité	16,8 kg/h de pommes frites par cuve	Quantité cuve	2
Tableau de commandes	digital		

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/cm² 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.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- 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.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Chemidée 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.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications



1S1FR4GD



- 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 Hygénique.
- 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.

Options et Accessoires

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

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	93 kg
Poids brut	108 kg	Puissance électrique	0,001 kW
Puissance gaz	33 kW	Dimensions	80x72x90 cm
Emballage	86x82x130 cm		

FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES
Icon7000 prof.700