



**BONNET GRANDE CUISINE**

**Siège social:**

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

## OPTIMUM, Friteuses gaz, 18 LITRES

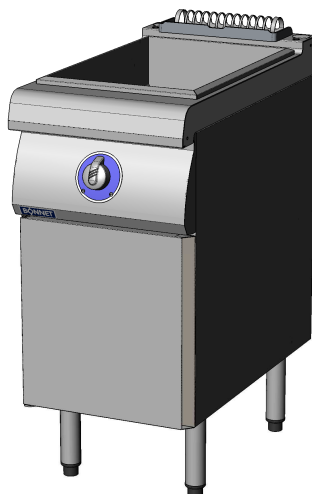
**18 LITRES**  
**B107FR18BG**



FlushTop



Start&Cook



### 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<sup>èmes</sup> + flasques latéraux 15/10<sup>èmes</sup> 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.



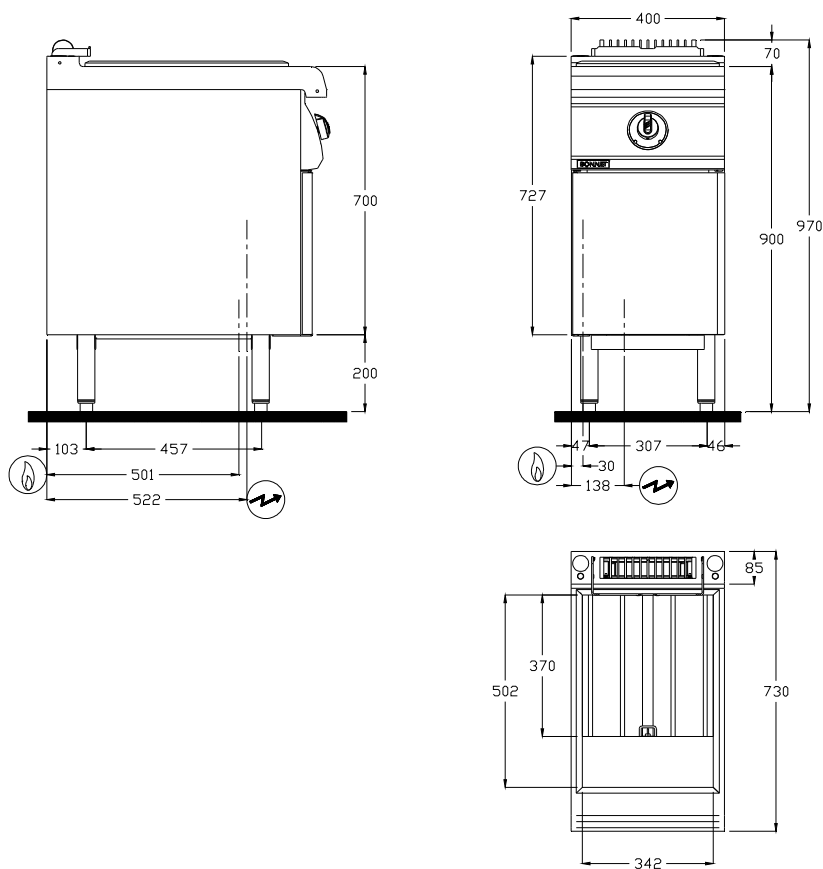
**B107FR18BG**

**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 970
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 1150
-----------------------------	-------------------

**POIDS (KG)**

65

**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 <sup>3</sup> /h)	1.75
G25 Gaz Naturel	$20^{+2}/25^{+3}$ mbar (m <sup>3</sup> /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