

# H55 et H55-2

## Friteuses gaz haut rendement

### Modèles

H 5 5

H 5 5 - 2



Modèle présenté avec roulettes et computer en option

### Equipements de série

- Allumage électronique
- Melt cycle : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
- Régulation électronique
- Capacité : 20-25 litres de corps gras
- Poids : 73 kg (91 kg avec le relevage)
- Cuve ouverte (une cuve ou 2 demi-cuves) : facile à nettoyer
- Zone de cuisson : 356 x 381 mm ou 2 zones de 163 x 381 mm
- Grande zone froide avec vanne de vidange de Ø 32 mm
- Cuve inox : 5 ans de garantie
- Corps de chauffe : 5 ans de garantie
- Brûleur Turbo à infrarouge
- Cheminée d'évacuation isolée : température réduite des gaz brûlés
- Position du thermostat au milieu de la cuve et au centre de la zone de cuisson
- 2 demi-paniers de 1,250 kg
- Grille de support paniers
- 1 couvercle

### Options et accessoires

- BL : Relevage automatique et contrôleur électronique de T° avec minuterie ou avec Computer
- C : Computer Magic multiproduits : contrôle des cuisssons
- Raccord rapide gaz
- FPP : Système de filtration FootPrint Pro®
- Poste de salage et d'égouttage sur placard neutre
- Placard de raccordement
- Plan de dépose (préciser droite ou gauche)
- CH 18 : Chariot à panier
- Grand panier (pas de relevage automatique possible)
- Roulettes
- U de jonction obligatoire entre 2 friteuses
- Panier à sédiments
- Filtre mobile indépendant
- Pompe et transport des huiles usées

### Caractéristiques générales

La friteuse gaz Haut rendement H55 a une capacité de 20 litres minimum et 25 litres maximum. Avec 23,4 kW elle a été conçue pour produire de grandes quantités de frites : 55 kg/h. La cuve mesure 356 x 381 mm.

Le thermostat de contrôle "millivolt" assure une température au degré près. Cela permet une reprise et une remontée en température très rapides sans dépassement du point de consigne. La durée de vie du corps gras est augmentée et les résultats de cuisson sont uniformes.

Le Melt Cycle assure la fonte lente et séquentielle du corps gras, prolongeant sa durée de vie.

La sonde est placée au milieu de la cuve et du bain d'huile, ce qui permet de prendre en compte immédiatement toute chute de

température du bain d'huile causée par l'immersion d'un aliment froid.

La conception et la forme de la cuve ouverte permettent un entretien facile (pas de tubes de refroidissement difficiles à nettoyer), chaque cm<sup>2</sup> peut être nettoyé.

Les brûleurs radiants à infrarouge transmettent la chaleur au travers d'une grande zone d'échange, ce qui permet de ne pas brûler l'huile et d'obtenir une parfaite uniformité de température.

Toutes les particules et résidus de cuisson sont aspirés par la zone froide, ce qui permet un usage prolongé du corps gras en évitant son oxydation.

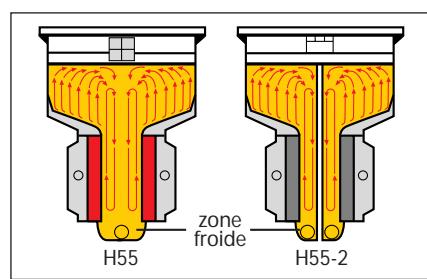
La friteuse H55-2 est une friteuse à 2 cuves d'une capacité de 12 litres chacune et d'une

ISO 9001 : 2000



puissance de 11,7 kW par cuve. La zone de cuisson par cuve mesure 163 x 381 mm.

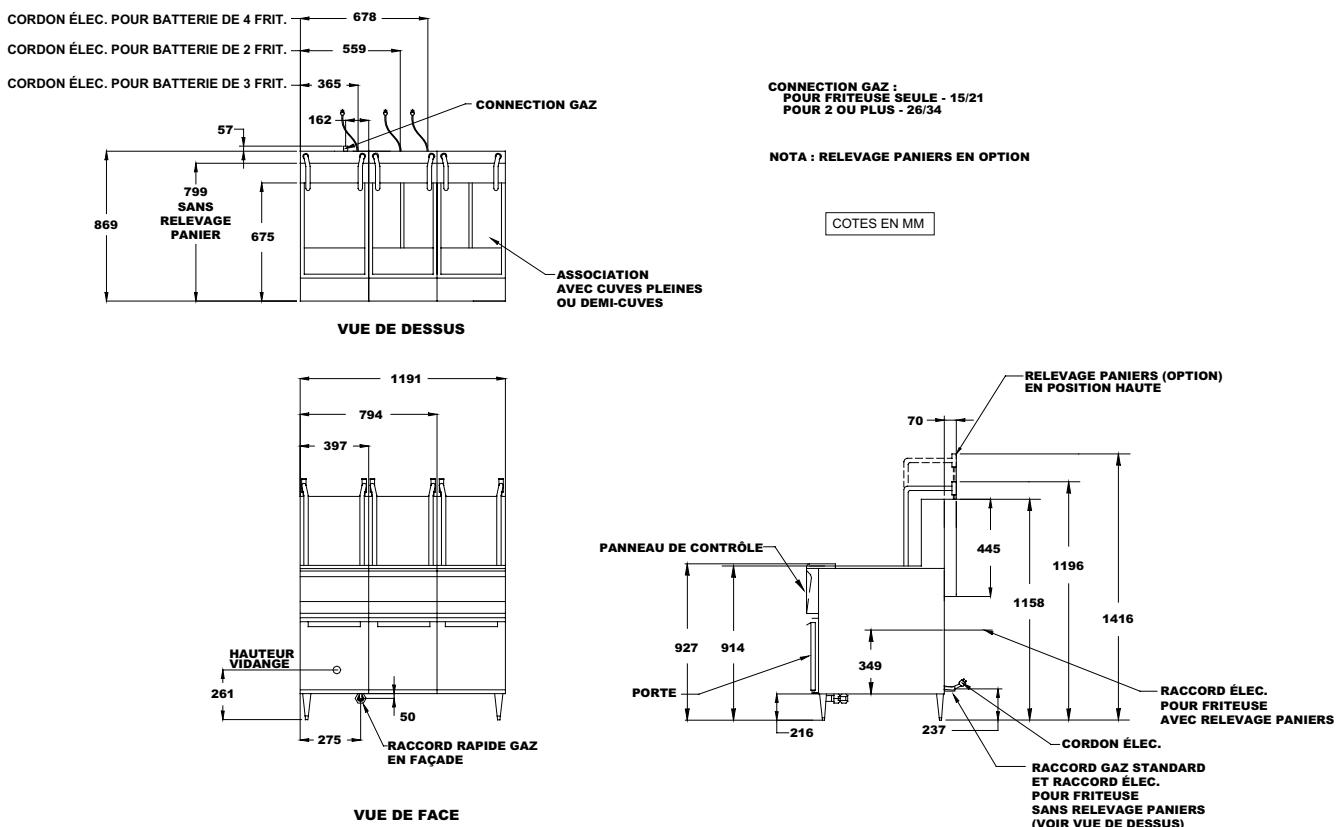
La H55-2 possède les mêmes avantages que la H55, et donne en plus la possibilité de n'utiliser qu'une moitié de la friteuse ou/et de cuire deux produits différents.



Zones froides et brûleurs radiants

# H55 et H55-2

## Friteuses gaz haut rendement



Les batteries de plus de 4 friteuses sont livrées en un seul morceau.

**VUE DE CÔTÉ**

### Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions* L x P x H (mm)	Hauteur vidange (mm)	Poids (kg)	Dimensions* emballé L x P x H (mm)	Poids emballé (kg)	Volume emballé (m <sup>3</sup> )
sans relevage	397 x 799 x 1158	261	73	559 x 914 x 1181	92	0,6
avec relevage	397 x 869 x 1416	261	91	559 x 914 x 1400	110	0,7

### Puissances requises

Modèle	Capacité huile / cuve mini - maxi (litres)	Production par cuve (kg/h)	Gaz par cuve (m <sup>3</sup> /h)	Puissance par cuve (kW)	Branchemet (A) 240 V - 50 Hz
H55	25	55	3	23,4	sans relevage : 0,5 avec relevage : 3,5
H55-2	12	28	1,5	11,7	

### Comment commander

H55      Équipements de série et une cuve

SC      Tout inox

H55-2    Équipements de série avec  
2 demi-cuves indépendantes

FPP      avec FootPrint Pro®

C      avec Computer

BL      avec relevage

### Nota

Prévoir un espace libre de 610 mm devant la friteuse et 150 mm de chaque côté et derrière la friteuse.

Toujours préciser la nature du gaz.