

ADVANCIA, Friteuses gaz, 25 LITRES HP**25 LITRES HP**
B1A9FR25HBG**3 mm Top****FlushTop****Start&Cook****FullPowerSystem****LES ATOUTS D'ADVANCIA****3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.**Start&Cook** : Allumage automatique des veilleuses par train d'étincelles, et contrôle de flamme par ionisation.**Full Power System** : Bruleur radiant intégrant un dégivage automatique des graisses.**GENERALITES**

- * 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 à zone froide de capacité nominale de 25 litres, panache et zone de foisonnement.
- * La chauffe est commandée par un bloc de régulation gaz agissant sur deux brûleurs radiants.
- * Elle est équipée d'une régulation électronique de 140° à 180°C avec dégivage automatique 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 425 x 130, une claie plate et un seau de vidange avec filtre.

OPTION

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

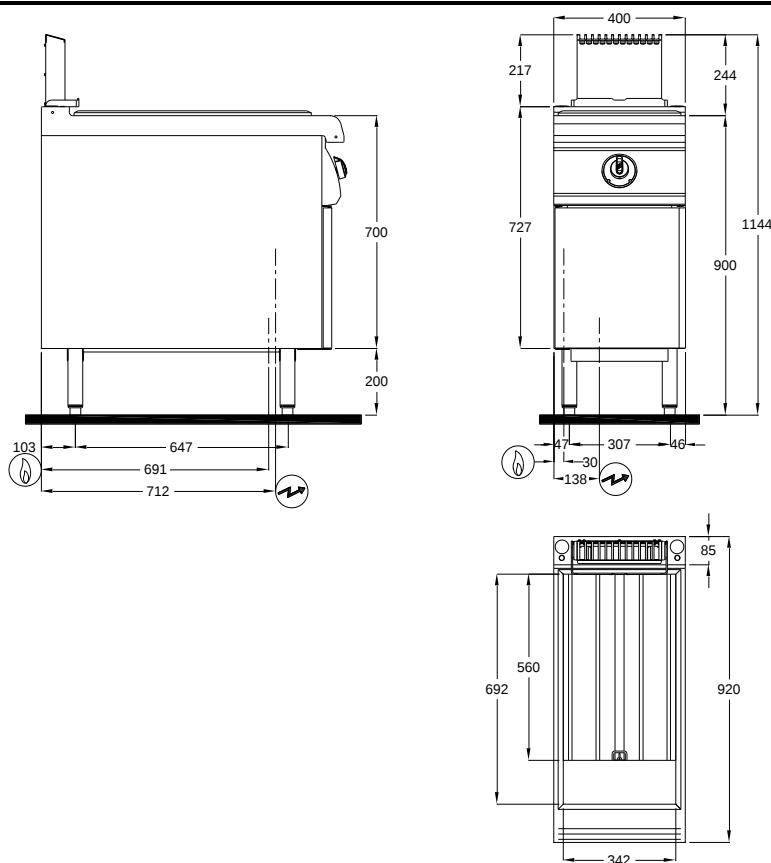
ACCESSOIRES

- * 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.

B1A9FR25HBG

- ⚠ 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 x Avancée x Hauteur	400 x 920 x 970
½ panier	125 x 425 x 130
Panier	270 x 425 x 130

CAPACITES

Cuve (litres)	25
½ panier (kg)	1.25
Panier (kg)	2.5

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	540 x 1060 x 1150
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG)

80

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

Puissance (kW)	26
G31 Propane 37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.02
G30 Butane 50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.05
G20 Gaz Naturel 20 ^{±2} mbar (m³/h)	2.75
G25 Gaz Naturel 20 ^{±2} mbar (m³/h)	3.13
G25 Gaz Naturel 25 ^{±3} mbar (m³/h)	3.13
Puissance (kW)	21.5
G30 Butane 28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	1.70

⚡ ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)

Tension	Mono 230Va.c.
Puissance (kW)	0.1

PRODUCTION HORAIRE (kg/h)

Frites surgelées selon NFD 40002	32
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	56
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	36
Frites fraîches seconde passe	60

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT 140 à 180°C

SECURITE DE FONCTIONNEMENT 205°C