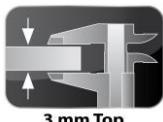


ADVANCIA, Friteuses gaz, 25 LITRES double cuves



3 mm Top



FlushTop



Start&Cook

25 LITRES DOUBLE CUVES
B1A9FRD25BG



LES ATOUTS D'ADVANCIA

3mmTop : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

Start&Cook : Allumage électrique avec contrôle de flamme automatique de la veilleuse.

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 deux cuves 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 et une veilleuse agissant sur deux brûleurs tubes microperforés.
- * Elle est équipée d'une régulation électronique de 140° à 180°C avec défroissage 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 biseau sphérique accessible dans le placard.
- * Deux portes avec charnières à gauche et à droite. Porte doublée inox avec fermeture par aimant.
- * Elle est équipée de deux couvercles amovibles.
- * Conçue dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- * Livrée avec 2 demi-paniers 125 x 425 x 130 par cuve, une claire plate par cuve et un seau de vidange avec filtre.

OPTION

- * Relevage automatique du panier ou de 2 demi-paniers (voir fiche technique spécifique).

ACCESOIRES

- * 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.



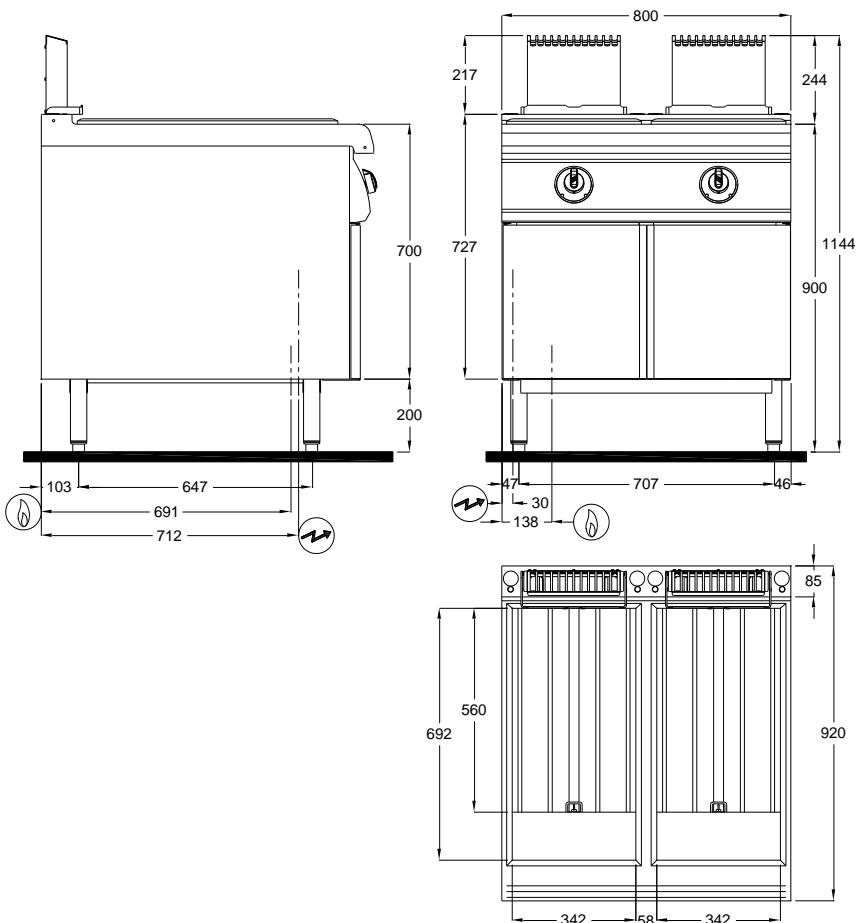
B1A9FRD25BG

(Raccordement GAZ

Arrivée gaz à 180 mm du sol
 Les matériaux 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	800
Avancée x Hauteur	920 x 1144
½ panier	125 x 425 x 130
Panier	270 x 425 x 130

CAPACITES

Cuve (litres)	2 x 25
½ panier (kg)	1.25
Panier (kg)	2.5

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	940 x 1060 x 1330
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG)

122

(GAZ

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

Puissance (kW)	43	
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	3.34
G30 Butane	28 ^{±3} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	3.39
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	4.55
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} /25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	5.17

(ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)

Tension	Mono 230V a.c.
Puissance (kW)	0.1

PRODUCTION HORAIRE (kg/h)

Frites surgelées selon NFD 40002	2 x 26
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	2 x 46
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	2 x 30
Frites fraîches seconde passe	2 x 50

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT

140 à 180°C

SECURITE DE FONCTIONNEMENT

205°C