

ADVANCIA, Friteuses gaz, 25 LITRES HP double cuves

25 LITRES HP DOUBLE CUVES
B1A9FRD25HG



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 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 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.
- * 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 claie plate par cuve et un seau de vidange avec filtre.

OPTION

- * Relevage automatique du panier ou de 2 demi-paniers (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.

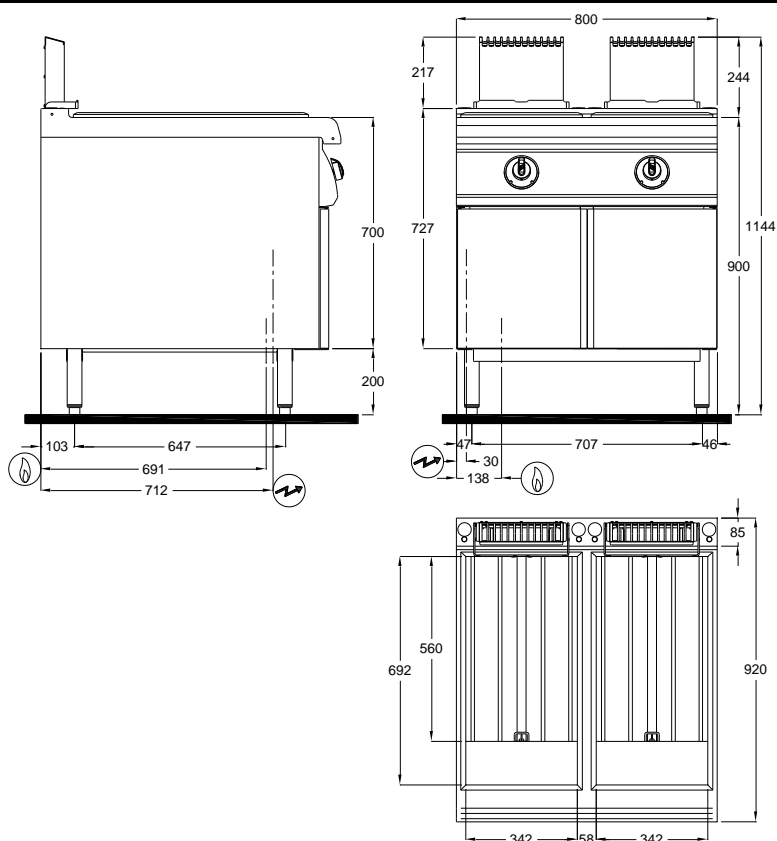
EN 60335-2-37: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-837).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B1A9FRD25HG

- 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	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)

172

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

Puissance (kW)		52
G31 Propane	37 ^{± 4} /50 ^{± 5} mbar (kg/h)	4.04
G30 Butane	50 ^{± 5} mbar (kg/h)	4.10
G20 Gaz Naturel	20 ^{± 2} mbar (m ³ /h)	5.50
G25 Gaz Naturel	20 ^{± 2} mbar (m ³ /h)	6.25
G25 Gaz Naturel	25 ^{± 3} mbar (m ³ /h)	6.25
Puissance (kW)		43
G30 Butane	28 ^{± 3} /30 ^{± 3} mbar (kg/h)	3.39

ELECTRICITE (Monophasé 230V)

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

PRODUCTION HORAIRE (kg/h)

Frites surgelées selon NFD 40002	2 x 32
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	2 x 56
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	2 x 36
Frites fraîches seconde passe	2 x 60

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT

140 à 180°C

SECURITE DE FONCTIONNEMENT

205°C