



**BONNET GRANDE CUISINE**

**Siège social:**

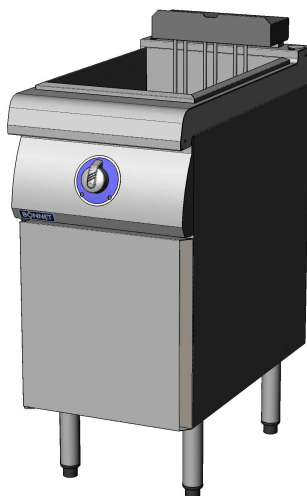
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans  
77292 MITRY MORY Cedex

## **OPTIMUM, Friteuses électriques, 18 LITRES**



FlushTop

**18 LITRES**  
**B107FR18BE**



### **LES ATOUTS D'OPTIMUM**

**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.

### **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 largeur 400 mm possède une cuve monobloc à zone froide de capacité nominale de 18 litres, panache et zone de foisonnement.
- \* Elle est équipée de résistances blindées à faible densité de puissance garantissant une longévité optimale de l'huile.
- \* Le groupe de résistances pivotantes est muni d'une poignée, ainsi que d'un verrou maintenant les résistances en position haute pendant le nettoyage des cuves. La chauffe est coupée lorsque le groupe de résistances est relevé.
- \* 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.
- \* 1 porte en largeur 400 mm avec charnières à gauche. Porte doublée inox avec fermeture par aimant.
- \* Elle est équipée d'un couvercle amovible.
- \* Conçues dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- \* Livrée avec 2 demi-paniers 125 x 280 x 130, une claie et un seau de vidange avec filtre.

### **OPTIONS**

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

### **ACCESSOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

### **NORMES: Conformités aux normes**

**EN 60335-2-37**: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.

(Norme Française: indice de classement C 73-837).

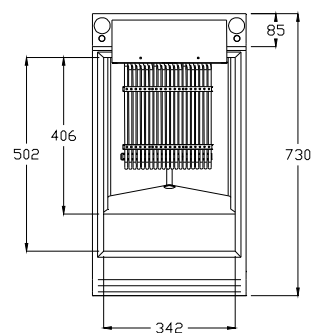
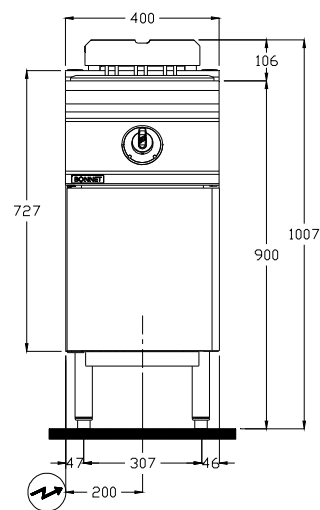
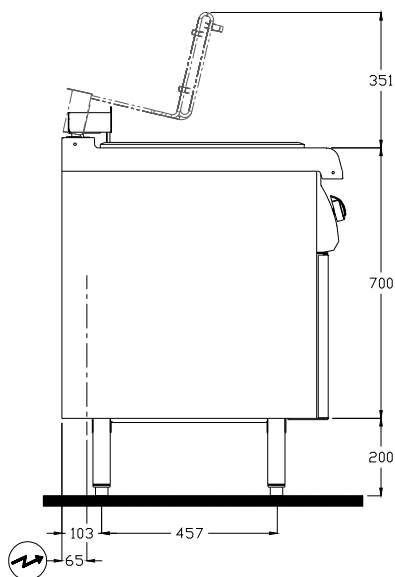
**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**XP U 60-010**: Hygiène.



**B1O7FR18BE**

**Raccordement ELECTRIQUE**

Arrivée électrique à 390 mm du sol  
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

**DIMENSIONS (mm)**

Largeur	400
Avancée x Hauteur	730 x 1007
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)**

50


**ELECTRICITE** (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Puissance (kW)	230V 3a.c.	15
	400V 3Na.c.	15
Intensité maxi (A)	230V 3a.c.	37.7
	400V 3Na.c.	21.7

**PRODUCTION HORAIRE (kg/h)**

Frites surgelées selon NFD 40002	33
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	49
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	33
Frites fraîches seconde passe	55

**TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT**

140 à 180°C

**SECURITE DE FONCTIONNEMENT**

205°C