

K7GFE0515

FRITEUSE A GAZ 15 LT. COMMANDES ELECTRONIQUES - PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage de l'huile obtenu par des **brûleurs en acier inoxydable à combustion optimisée**, équipés d'un échangeur de chaleur dans la cuve. Intervention puissante et rapide des éléments chauffants pour éviter que la température ne baisse lorsque le produit est versé dans la cuve.

Une cuve de 15 litres, équipée d'une vanne de sécurité gaz contrôlée par une **carte électronique avec un thermocouple de classe J**, qui permet de réguler la température **jusqu'à 190°C**. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Indication sur le display de l'intervention du thermostat de sécurité. Le cycle de **melting** assure le contrôle électronique du chauffage de l'huile à intervalles programmés aussi bien pendant la phase de chauffage de l'huile (en cas d'utilisation d'une graisse solide) que pendant la phase de maintien de la température. Software qui garantit que la température programmée est atteinte exactement, en évitant le stress thermique de l'huile et son oxydation. Affichage de la température de l'huile dans la cuve en temps réel. Fonction de minuterie qui avertit l'utilisateur par un signal sonore lorsque le temps de cuisson prédéfini est atteint. Cuve en acier inox à bords arrondis incliné vers le trou de vidange reliée à un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile. L'huile s'écoule de la cuve par un robinet dans un conteneur de collecte interne avec un filtre.

Deux paniers en acier recouverts d'une couche de matériau de protection K26281 et un couvercle de cuve en acier inoxydable K7COPFGP fournis **en dotation**.

Un conteneur pour l'huile en acier inoxydable avec filtre fourni **en dotation**.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 moulé pour un nettoyage facile. Panneau frontal en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable moulée à froid.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTĂ RISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 54 kg

Volume: 0.45 m³

Puissance gaz: 15.00 kW

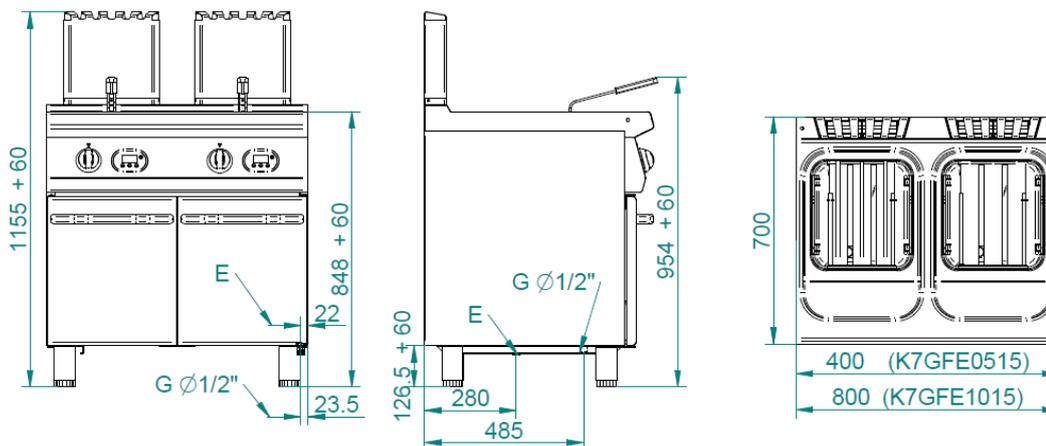


K7GFE0515

FRIGGITRICI A GAS - COMANDI ELETTRONICI // FRITEUSES À GAZ - COMMANDES ELECTRONIQUES // GAS FRYER - ELECTRONIC CONTROL // GAS FRITTEUSEN - ELEKTRONISCHE KONTROLLE // FREIDORAS A GAS - MANDOS ELECTRONICOS // ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	400x700x850
Gas / Gaz / Gas / Gas / Газ (B)	[Kw] - [кВт]	15
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (A)		A1/B21
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	1,182
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m3/h] [м3/ч]	1,544
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m3/h] [м3/ч]	30
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Capacità vasca/ Capacité cuve/ Tank capacity/ Beckeninhalte/ Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[Lt] [л]	15
per vasca/ par cuve/ each tank/ pro Becken / por cuba / на чашу/	[kg] [кг]	2
Max / макс	[Kg/h] [кг/ч]	20

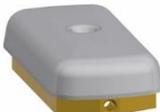


G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Standard

			
		Mm	
	K26281	a 270 b 280 h 111	Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Basket for fryer 1/1 Korb für Fritteuse 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1
	C2VOFG		Bacinella raccogli olio + Filtro inox Bac de récupération d'huile + filtre en acier inoxydable Container for collecting oil + stainless steel filter Ölauffangwanne + Edelstahlfilter Recipiente de recogida de aceite + filtro de acero inoxidable Емкость для сбора масла + фильтр нержавеющей сталь
	K7COPFGP		Lid for gas fryer Coperchio per friggitrice a gas Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfritteuse Tapa para freidora a gas Крышка для газовой фритюрницы

Accessori - Accessoires - Accessories - Zubehöre -
Accesorios - Аксессуары

	K26280	a 130 b 280 h →111	Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Basket for fryer 1/2 Korb für Fritteuse 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2
	K00088		Kit giunzione serie 700/600 Kit connexion série 700/600 Connecting kit series 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединяющие части серия 700/600