

**313190****FRV81FG9T**

## Gas-Fritteuse, freistehend 21l + 21l Doppelbecken mit V-boden, geschlossener Unterbau - Körbe, Deckel und Fettauffangbehälter inbegriffen



- Gas-Fritteuse 21 l + 21 l mit geschlossenem Unterbau 80 cm, 2 V-Form Wannen mit außenliegendem Heizsystem und Kaltzone für die Sammlung von Kochresten, die eine längere Haltbarkeit des Öls ermöglicht.
- 2 Edelstahl-Brenner je Becken in der außerhalb gelegenen Brennkammer.
- Leistung: 2x19,4 kW.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Das gedruckte Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der gedruckten Arbeitsfläche verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Großes vorderes Becken und vordere Spreizzone zur Öl- und Schaumausdehnung.
- Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Thermostatventil mit integrierter Piezozündung. Dank der optimalen Reaktivität des Thermostats kann eine gleichbleibende Öltemperatur beibehalten werden, dank der die zubereiteten Lebensmittel außen knackig und knusprig und innen weich werden.
- Höchsttemperatur 190°C unter dem Rauchpunkt von Öl.
- Im Öl liegenden Thermostat-Kapillarrohre garantieren eine bessere Reaktivität bei der Temperaturerfassung, um das Öl auf den gewünschten Wert zu erwärmen, das Erreichen des Rauchpunkts zu vermeiden und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- Dank des hohen Kamins wird ein Eindringen des Öls in das Gerät vermieden.
- Korbhalterung am Kamin.
- Ablauf am Beckenboden.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Körben und Deckeln.
- Technikfach für einfachere Gasanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen.
- Die Lieferung der Geräte folgt den Wünschen des Kunden hinsichtlich der installierten Düsen, auch während der Testphase. Die Standardkonfiguration ist G20-Erdgas. Zusätzlich wird ein Satz

Düsen G30-30mb mitgeliefert, falls ein Umbau vor Ort notwendig sein sollte.

TECHNISCHE DATEN

|                          |               |                          |                  |
|--------------------------|---------------|--------------------------|------------------|
| GESAMTLEISTUNG           | 38,8 kW       | GAS-LEISTUNG             | 38,8 kW          |
| TEMPERATURBEREICH        | 110÷190 °C    | KAPAZITÄT WANNE          | 21LT+21LT        |
| VERBRAUCH ERDGAS         | 4,10 m³/h     | HEIZUNG                  | V-FORM WANNE     |
| WANNENTYP                | V-FORM WANNE  | WANNEN                   | n° 2             |
| NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT | CE-0085B00095 | DURCHMESSER GASANSCHLUSS | 3/4" G EN10226-1 |
| FUSSHÖHE                 | 133 mm        | FUSSEINSTELLUNG          | 133/195 mm       |
| BREITE                   | 80 cm         | TIEFE                    | 90 cm            |
| HÖHE                     | 90 cm         | BREITE DER VERPACKUNG    | 86 cm            |
| TIEFE DER VERPACKUNG     | 101 cm        | HÖHE DER VERPACKUNG      | 118 cm           |
| NETTO-GEWICHT            | 117 kg        | BRUTTO-GEWICHT           | 135,5 kg         |
| VOLUMEN                  | 1,02 m³       |                          |                  |

ZUBEHÖR

|        |                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| 399530 | SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL                                 |
| 399546 | ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 21L                               |
| 399573 | 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLATTEN L=90CM         |
| 399580 | ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 21L - ABM. CM (14X41X12H) |
| 399581 | ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 21L - ABM. CM (28.5X41X12H)         |

INSTALLATIONSSCHEMEN

