

FRITEUSES MÉCANIQUES

MECANISCHE FRITEUSES

MECHANICAL FRYERS / MECANISCHE FRITTEUSEN

GAMME STANDARD

STANDAARD ASSORTIMENT

STANDARD RANGE

STANDARDSORTIMENT



PHOTO NON-CONTRACTUELLE / NIET-CONTRACTUELE FOTO / NON-CONTRACTUAL PHOTO / NICHT VERTRAGLICHES FOTO

CARACTÉRISTIQUES

FUNCTIES / FEATURES / KARAKTERISTIKEN

- ▶ L'appareil utilise des brûleurs en fonte à flamme autostabilisante pour un chauffage uniforme. La température est réglée par une vanne à gaz (MINSIT 710) avec une soupape de sécurité et un thermocouple. L'allumage de la flamme pilote est piézoélectrique.
Het toestel gebruikt gietijzeren branders met zelfstabiliserende vlammen voor een gelijkmatige verwarming. De temperatuur wordt geregeld door een gasventiel (MINSIT 710) met veiligheidsklep en thermokoppel. De waakvlam wordt piëzo-elektrisch ontstoken.
The appliance uses cast-iron burners with self-stabilising flames for even heating. The temperature is regulated by a gas valve (MINSIT 710) with a safety valve and thermocouple. The pilot flame is piezoelectrically ignited.
Das Gerät verwendet gusseiserne Brenner mit selbststabilisierender Flamme für eine gleichmäßige Erwärmung. Die Temperatur wird über ein Gasventil (MINSIT 710) mit einem Sicherheitsventil und einem Thermoelement geregelt. Die Zündung der Zündflamme erfolgt piezoelektrisch.
- ▶ La structure porteuse est en acier inoxydable EN 1.4301 AISI 304, avec des pieds réglables en acier inox et des tampons en caoutchouc.
De ondersteuningsstructuur is gemaakt van EN 1.4301 AISI 304 roestvrij staal, met verstelbare roestvrijstalen voetjes en rubberen buffers.
The support structure is made of EN 1.4301 AISI 304 stainless steel, with adjustable stainless steel feet and rubber buffers.
Die tragende Struktur besteht aus Edelstahl EN 1.4301 AISI 304, mit verstellbaren Füßen aus Edelstahl und Gummipuffern.
- ▶ Existe en version 1, 2 ou 3 pots.
Verkrijgbaar in 1-, 2- of 3-potversies.
Available in 1, 2 or 3 pot versions.
Erhältlich in 1, 2 oder 3 Töpfen.
- ▶ La cuve est en acier Thermodiffusion.
De tank is gemaakt van thermodiffusietaal.
The tank is made of thermodiffusion steel.
Der Behälter besteht aus Thermodiffusionsstahl.
- ▶ Affichage par thermomètre mécanique.
Weergave door mechanische thermometer.
Display by mechanical thermometer.
Anzeige durch mechanisches Thermometer.
- ▶ Inclus : pour chaque friteuse 1 bac de vidange.
Inclusief : 1 opvangbak voor elke friteuse.
Includes : 1 drain pan for each fryer.
Inklusive : für jede Fritteuse 1 Abtropfschale.
- ▶ Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.
Al onze friteuses worden gekroond geleverd.
All our fryers are delivered crested.
Alle unsere Fritteusen werden unter Kamm geliefert.

REMARQUES

OPMERKINGEN / REMARKS / BEMERKUNGEN

FRITEUSES MÉCANIQUES

MECANISCHE FRITEUSES

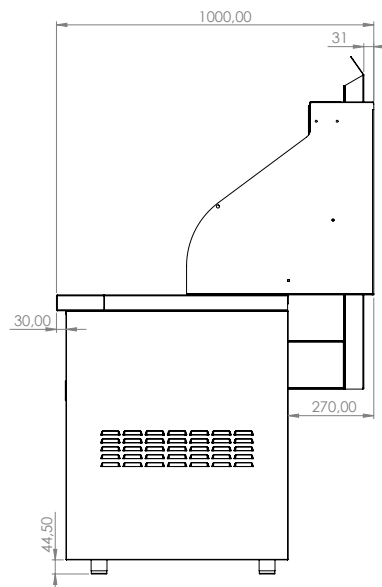
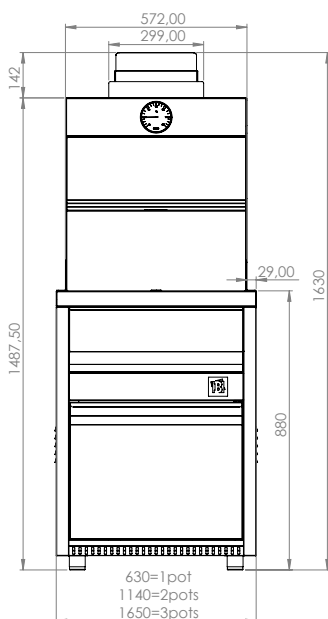
MECHANICAL FRYERS / MECANISCHE FRITTEUSEN

GAMME STANDARD

STANDAARD ASSORTIMENT

STANDARD RANGE

STANDARDSORTIMENT



RÉFÉRENCE / REFERENCE / REFERENZ		MASTER-FRYER 1B	MASTER-FRYER 2B	MASTER-FRYER 3B
TYPE		A	A	A
LARGEUR (mm) / BREEDTE / WIDTH / BREITE		630	1140	1650
PROFONDEUR (mm) / DEPTH / DIEPTE / TIEFE		1000	1000	1000
HAUTEUR PLAN DE TRAVAIL (mm) / HOOGTE WERKBLAD / WORKTOP HEIGHT / HÖHE ARBEITSFLÄCHE		880	880	880
HAUTEUR TOTALE (mm) / TOTALE HOOGTE / TOTAL HEIGHT / GESAMTHÖHE		1630	1630	1630
POIDS NET (kg) / NETTO GEWICHT / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT		100	180	250
PORTES BATTANTES / ZWENKDEUREN / SWING DOORS / FLÜGELTÜREN		1	2	3
BAC À FRITES / FICHEBAK / CHIPS TRAY / POMMES FRITES-BEHÄLTER		1	1	1
HOTTE INCORPORÉE / INBOUWKAP / INTEGRATED HOOD / EINGEBAUTE HAUBE		1	1	1
CHEMINÉES / HAARDEN / FIREPLACES / KAMINE		1	2	3
CUVE KUIP / TANK / TANK	NOMBRE / AANTAL / NUMBER / ANZAHL	1	2	3
	Ø (mm)	400	400	400
	HAUTEUR (mm) / HOOGTE / HEIGHT / HÖHE	295	295	295
	CAPACITÉ (L) / CAPACITEIT / CAPACITY / KAPAZITÄT	15/17	15/17	15/17
	RENDEMENT À L'HEURE (±50 kg) / PER UUR / PER HOUR EFFICIENCY / ERTRÄGE PRO STUNDE	50	100	150
RACCORDEMENT GAZ («A») / GASAANSLUITING / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS		G3/4"	G3/4"	G3/4"
TOTAL DÉBIT CALORIFIQUE SUPÉRIEUR (kW) TOTALE WARMTEAFGIFTE BOVEN TOTAL UPPER HEAT OUTPUT / GESAMT OBERER HEIZWERT	G20/25	18,5	35,10	54,15
	G31/30/37	18	36	54
	50	19	38	57
CONSOMMATION GAZ (15°) (m³/h) GASVERBRUIK / GAS CONSUMPTION / GASVERBRAUCH	G20/G25	1,88	3,76	5,64
	G31/30/37	0,97	1,94	2,91
	50	1,07	2,14	3,21
Ø INJECTEUR / INSPIJTER / INJECTOR / INJEKTORDÜSE	G20/G25	330	330	330
	G31/30/37/50	220	220	220
NOMBRE DE BRÔLEURS / AANTAL BRANDERS / NUMBER OF BURNERS / ANZAHL BRENNER		1	2	3
PRESSION (mbar) / DRUK / PRESSURE / DRUCK	G20/G25	0,180	0,180	0,180
	G31/30/37	0,32	0,32	0,32
	50	0,48	0,48	0,48
Ø VEILLEUSES / NACHTLAMPJES / NIGHTLIGHTS / NACHTLICHTER	G20/G25	RÉGLABLE / INSTELBAAR / ADJUSTABLE / EINSTELLBAR		
	G31/30/37/50	RÉGLABLE / INSTELBAAR / ADJUSTABLE / EINSTELLBAR		