

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472018</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 700</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 15L****DONNÉES TECHNIQUES**

Puissance totale du gaz (kW)	16,0
Puissance électrique (kW)	0.15
Tension standard (V)	220-230 V ~
N° de zones de cuisson	1x16,0kW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	340
Dimensions de la cuve (mm)	75
N° de cuves	1x15lt
Degré de protection (mm)	IPX4

**DONNÉES DES DIMENSIONS**

Dimensions du produit (mm)	400 W x 730 P x 900 H
Poids net (kg)	85
Poids brut (kg)	98
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière inclinés sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 emboutie en forme de Y, sans soudure, avec des bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Profonde zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson. Compartiment technique complètement fermé par des panneaux en acier inoxydable AISI 304 pour éviter l'infiltration de saletés. Chauffage obtenu par brûleurs tubulaires en acier inoxydable haute performance placés à l'extérieur de la cuve de cuisson pour optimiser l'échange thermique tout en préservant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés libérées lors de la friture, ce qui va sauvegarder l'huile. Alarme sonore lorsque la vanne de vidange est ouverte. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique Touch Screen géré par un algorithme PID qui analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la texture et la répétabilité de la qualité du produit. Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Bibliothèque permettant de configurer et d'utiliser jusqu'à 24 recettes différentes, programme "melting", programme d'économie d'énergie qui s'active automatiquement avec maintien de la température de l'huile en stand-by à 110°C. Contrôle à distance grâce au système Wi-Fi. Cycle de nettoyage de la cuve géré par logiciel. Vidange d'huile droit de grand diamètre ( $\varnothing 38\text{mm}$ ) au fond de la cuve. L'huile est filtrée mécaniquement dans le chariot de récupération en acier inoxydable AISI 304, intégré dans l'appareil et doté de roues pivotantes et d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 d'une capacité de filtrage de jusqu'à 150 microns, facilement amovible pour être lavé au lave-vaisselle. Il est également possible d'utiliser un filtre en papier (au choix de l'utilisateur).

Dotation de série : 1 grand panier pour modèles avec 1 cuve, 1 grand panier ou 2 demi-paniers pour modèles avec 2 cuves.

Soubassement inférieur fermé par une porte à charnière en acier inoxydable AISI 304, s'ouvrant à gauche, équipée de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

**ACCESSOIRES ( non inclus)**

Code	Modèle	Description
863113	CF15-17	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L
20200148	CCF15	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 15L
863058	CF8	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 8L
863101	CMF15-17	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472018</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 700</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 15L****ACCESSOIRES ( non inclus)**

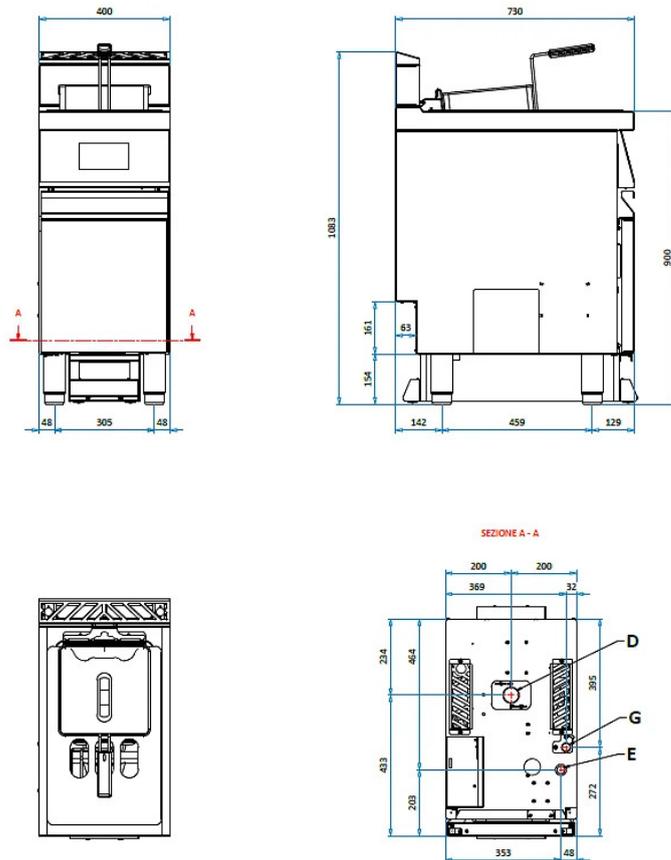
Code	Modèle	Description
20100073	TRO-S7	CHARIOT AVEC FILTRE POUR FRITEUSE S700
20200047	CON-FIL	RÉCIPIENT DE FILTRE
20100066	F100	FILTRE 100 MICRONS POUR FRITEUSE
863139	BRO-16/17	BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE EN INOX POUR FRITEUSE 16/17 LITRES
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/ILITRE
80300018	FFV15	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 15L
80300162	GRID-FV15	MAILLE POUR FRITEUSE DE 15LT
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
20100590	LID-FV15	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 15LT
60200677	DEF-FV15	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 15LT

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472018</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 700</b>

DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 15L**

**VUES ÉCLATÉES**



**RACCORDEMENTS**

G = GAZ	3/4" G
E = ÉLECTRIQUE	220-230 V ~
S = VIDANGE	1" 1/2 G