

| CODE            | MODÈLE           | TYPE            | ALIMENTATION | SÉRIE                  |
|-----------------|------------------|-----------------|--------------|------------------------|
| <b>10472028</b> | <b>M7FRG30YF</b> | <b>FRITEUSE</b> | <b>GAZ</b>   | <b>SPRINT Q3.5 LOV</b> |

## DESCRIPTION

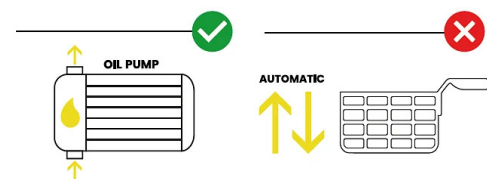
**FRITEUSE SUPERFRY GAZ Q 3.5 – CUVES “Y” 2 x 15 LITRES – FILTRATION À CHAUD**
**DONNÉES TECHNIQUES**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Puissance totale du gaz (kW)                    | 32,0                     |
| Puissance électrique (kW)                       | 0.1                      |
| Tension standard (V)                            | 220-230 V ~              |
| Tension standard (V)                            | Quick Touch 3.5"         |
| N° de zones de cuisson                          | 2x16,0kW                 |
| Dimensions de la cuve (mm)                      | 305                      |
| Dimensions de la cuve (mm)                      | 340                      |
| Dimensions de la cuve (mm)                      | 75                       |
| N° de cuves                                     | 2x15lt (min 14,5-max 17) |
| Degré de protection (mm)                        | IPX4                     |
| Degré de filtration avec filtre de base (µm)    | 100                      |
| Système de filtration avec ajout de FRY SHIELD. | Haute efficacité         |


**DONNÉES DES DIMENSIONS**

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Dimensions du produit (mm)     | 800 W x 730 P x 900 H |
| Poids net (kg)                 | 162                   |
| Poids brut (kg)                | 181                   |
| Dimensions de l'emballage (m3) | 845 x 972 x 1264      |
| Volume de l'emballage (m3)     | 1.04                  |

POWERED BY


**DONNÉES ÉNERGÉTIQUES**

Production horaire (kg/h)

**40\* -60**

\* Les données se réfèrent à des conditions de travail moyennes et hypothétiques.

Les données réelles peuvent différer en fonction des conditions de travail effectives.

Efficacité énergétique nominale (€/kg)\*\*

**G20 0,10 / G30 0,15**

\*\* Simulé selon les coûts énergétiques suivants (gaz G20 - 0,10 Euro/KWh ; G30 - 0,15 Euro/Kwh et électricité 0,20 Euro/KW)

Consommation de gaz G30 (kg/h)

**3.39**

Consommation de gaz G20 (m3/h)

**2.52**
**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**
**Interface Tactile Quick Touch 3.5"**

Simple et intuitive. Une fois configurée depuis la page d'accueil, une seule action suffit pour démarrer l'utilisation.

- **Gestion double** de la température (précision jusqu'à 1 °C) et du temps de cuisson (précision minutes-secondes).
- **Modes de cuisson** : temps illimité ou 4 recettes configurables, directement disponibles et prêtes à l'emploi depuis la page d'accueil.
- **Chronométrer la cuisson** et signaler visuellement et acoustiquement lorsqu'elle est terminée. (Cela ne s'applique que lors de la cuisson à l'aide du livre de recettes.)
- **Mode Économie d'Énergie (ECO Mode)** – activable ou non par l'utilisateur.
- **Mode Fusion (Melting)** – pour la fonte du milieu de cuisson solide, activable ou non par l'utilisateur.
- **Mode Soft-Cooking** – pour les cuissons délicates avec une attention particulière à la consommation énergétique, activable ou non par l'utilisateur.
- **Gestion de la pompe** pour le filtrage à chaud du milieu de cuisson, activable ou non par l'utilisateur. Lorsque la pompe est activée, la source de chaleur se déconnecte automatiquement, garantissant ainsi la sécurité maximale de l'utilisateur.

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**

| CODE            | MODÈLE           | TYPE            | ALIMENTATION | SÉRIE                  |
|-----------------|------------------|-----------------|--------------|------------------------|
| <b>10472028</b> | <b>M7FRG30YF</b> | <b>FRITEUSE</b> | <b>GAZ</b>   | <b>SPRINT Q3.5 LOV</b> |

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY GAZ Q 3.5 – CUVES “Y” 2 x 15 LITRES – FILTRATION À CHAUD**

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 incliné 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 moulée en forme de Y, sans soudure, avec des bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Grande zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson. Vidange d'huile droite de grand diamètre (Ø38 mm) avec robinet frontal pour faciliter la vidange. Compartiment technique entièrement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour éviter la pénétration de saletés. Chauffage 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 pendant la friture, ce qui a pour avantage de protéger l'huile. Système de sécurité électrique qui bloque le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant. écran digital Touch Screen de 3.5" avec interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec algorithme PID qui analyse les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la consistance et la qualité du produit frit. Contrôle de la température jusqu'à 185°C avec une précision de ± 1°C, bibliothèque permettant de programmer et de rappeler jusqu'à 4 recettes différentes (utilisation non simultanée), programme melting pour la dissolution progressive du milieu de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie. **Filtration à chaud par pompe avec réinjection du milieu de friture dans la cuve.** (Dans les modèles à double cuve, chaque cuve permet un filtrage totalement indépendant grâce à 2 pompes séparées afin d'éviter tout mélange des huiles). Nettoyage de la cuve et du chariot filtrant avec de l'eau et un détergent approprié. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Equipement standard : un panier pour les versions à 1 cuve, un panier et deux demi-paniers pour les versions à 2 cuves.

Soubassement inférieur fermé par portes à charnière en acier inoxydable AISI 304, équipées de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

**ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

| Code     | Modèle        | Description  |
|----------|---------------|--|
| ND99     | SMART CONTROL | KIT DE GESTION DES CHARGES ÉLECTRIQUES   |
| 20101018 | FRYMATE7      | SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE INTÉGRABLE À UNE FRITEUSE                          |
| 80300918 | FRYSHIELD_M   | tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)                                 |
| 20100148 | SF_SUUCT      | KIT DE REMPLISSAGE D'HUILE   |
| nd15     | EMBT          | BOUTON D'ARRÊT ROUGE   |
| 999DEMO  | SF_DEMO       | FORMATION SUR SITE AVEC CHEF PROFESSIONNEL (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)         |
| 20100380 | WHEELS        | 4 ROULETTES EN INOX, 2 AVEC FREIN  |
| 20100566 | WHEELS_6      | 6 ROULETTES EN ACIER INOX, 2 AVEC FREIN  |
| 863101   | CMF15-17      | DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L   |
| 863113   | CFI5-17       | GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 15L  |
| 20200148 | CCF15         | COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 15L   |
| 80300018 | FFV15         | FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 15L  |
| 60200677 | DEF-FV15      | DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 15LT  |
| 20100590 | LID-FV15      | COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 15LT  |
| 80300162 | GRID-FV15     | MAILLE POUR FRITEUSE DE 15LT   |
| 80300269 | GASK-S7       | JOINT ÉTANCHE POUR MODÈLES S700  |
| 20100873 | SF_TRO-LOV    | SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES LOV                |
| 20100806 | SF_CON-FIL    | FILTRE EN ACIER INOXYDABLE 100 MICRONS POUR CHARIOT DE BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE |
| 60201620 | SF_TOOL       | OUTIL POUR ENLEVER LA DOUILLE DU RÉCIPIENT DE FILTRE                               |
| 20100207 | CLEAN         | KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)                                      |

|                 |                  |                 |              |                        |
|-----------------|------------------|-----------------|--------------|------------------------|
| CODE            | MODÈLE           | TYPE            | ALIMENTATION | SÉRIE                  |
| <b>10472028</b> | <b>M7FRG30YF</b> | <b>FRITEUSE</b> | <b>GAZ</b>   | <b>SPRINT Q3.5 LOV</b> |

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY GAZ Q 3.5 – CUVES “Y” 2 x 15 LITRES – FILTRATION À CHAUD****ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

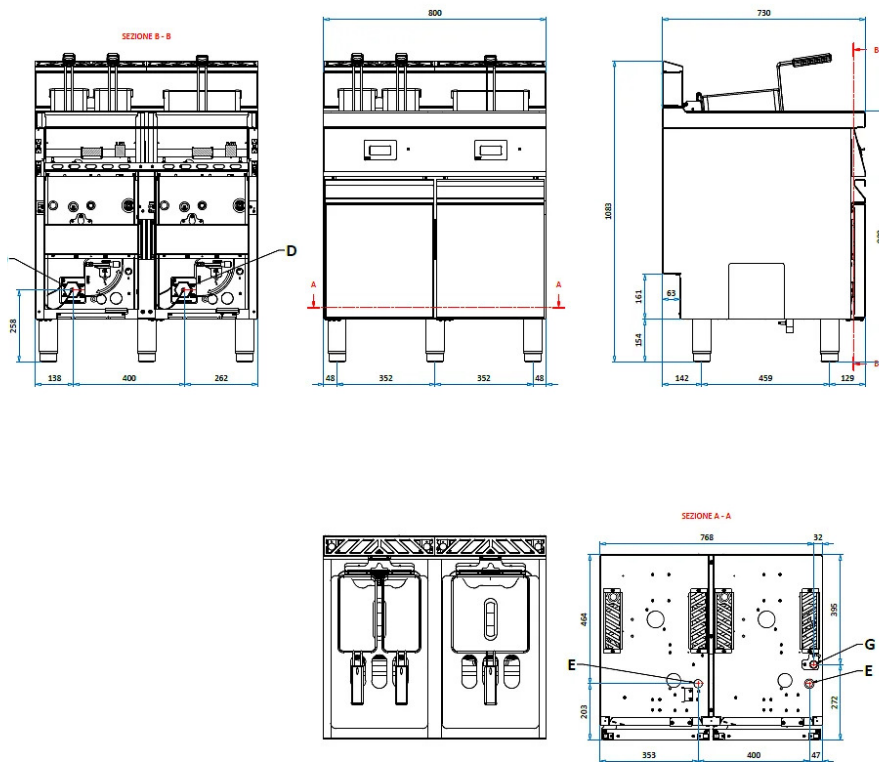
| Code   | Modèle  | Description   |
|--------|---------|---|
| 892052 | GLOSIL  | GANT EN SILICONE  |
| 891952 | SPAT    | SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE                                 |
| 388003 | FRY-DET | SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/1LITRE |

| CODE            | MODÈLE           | TYPE            | ALIMENTATION | SÉRIE                  |
|-----------------|------------------|-----------------|--------------|------------------------|
| <b>10472028</b> | <b>M7FRG30YF</b> | <b>FRITEUSE</b> | <b>GAZ</b>   | <b>SPRINT Q3.5 LOV</b> |

## DESCRIPTION

**FRITEUSE SUPERFRY GAZ Q 3.5 – CUVES “Y” 2 x 15 LITRES – FILTRATION À CHAUD**

## VUES ÉCLATÉES


**RACCORDEMENTS**

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| G = GAZ        | 3/4" G                                |
| E = ÉLECTRIQUE | 220-230 V ~                           |
| D = VIDANGE    | 1" 1/2 "No drain connection required" |