

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472029</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>SPRINT Q3.5 LOV</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' 15L**
**DONNÉES TECHNIQUES**

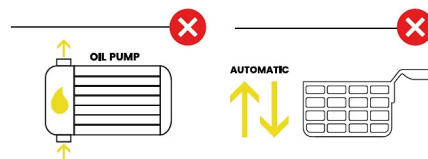
Puissance totale du gaz (kW)	16,0
Puissance électrique (kW)	0.05
Tension standard (V)	220-230 V ~
Tension standard (V)	Quick Touch 3.5"
N° de zones de cuisson	1x16,0kW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	340
Dimensions de la cuve (mm)	75
N° de cuves	1x15lt (min 14,5-max 17)
Degré 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



POWERED BY


**DONNÉES ÉNERGÉTIQUES**

Production horaire (kg/h)

**20\* -28**

\* 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)

**1.69**

Consommation de gaz G20 (m3/h)

**1.26**
**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.

**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

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472029</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>SPRINT Q3.5 LOV</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' 15L**

inoxidable 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, emboutie en forme de Y, sans soudures, avec angles largement arrondis pour un nettoyage plus simple et plus efficace. Grande zone froide pour la stabilisation des résidus de cuisson. Vidange d'huile au fond de la cuve, droite et de grand diamètre (Ø38 mm – Ø1,5 pouce), avec robinet frontal facilitant les opérations de vidange. Compartiment technique entièrement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 afin d'éviter toute infiltration de saleté.

Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inoxydable à hautes performances, positionnés à l'extérieur de la cuve afin d'optimiser l'échange thermique tout en conservant une zone de décantation maximale pour les impuretés libérées pendant la friture, contribuant ainsi à la préservation de l'huile de cuisson. Carte électronique Quick Touch 3.5 (powered by SUPERFRY), écran tactile numérique de 3,5" avec interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique avec algorithme PID analysant en temps réel les paramètres durant le cycle de travail afin de stabiliser la constance et la qualité du produit frit. Réglage de la température jusqu'à 185°C avec une précision de ±1°C. Bibliothèque permettant d'enregistrer et de rappeler jusqu'à 4 recettes différentes (utilisation non simultanée). Programme melting pour la fonte progressive du médium de friture (huile ou graisse animale/végétale). Fonction économie d'énergie.

Filtration de l'huile par gravité.

Chariot de récupération/filtration en acier inoxydable AISI 304 en option, équipé d'un filtre en acier inoxydable AISI 304 à mailles fines avec capacité de filtration jusqu'à 100 microns, facilement amovible pour lavage en lave-vaisselle.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Électrovanne de sécurité avec thermocouple.

Allumage électronique de la veilleuse.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipement standard : un panier complet pour les versions à 1 cuve ; un panier complet et deux demi-paniers pour les versions à 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 (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_SUCT	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	CF15-17	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

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472029</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>SPRINT Q3.5 LOV</b>

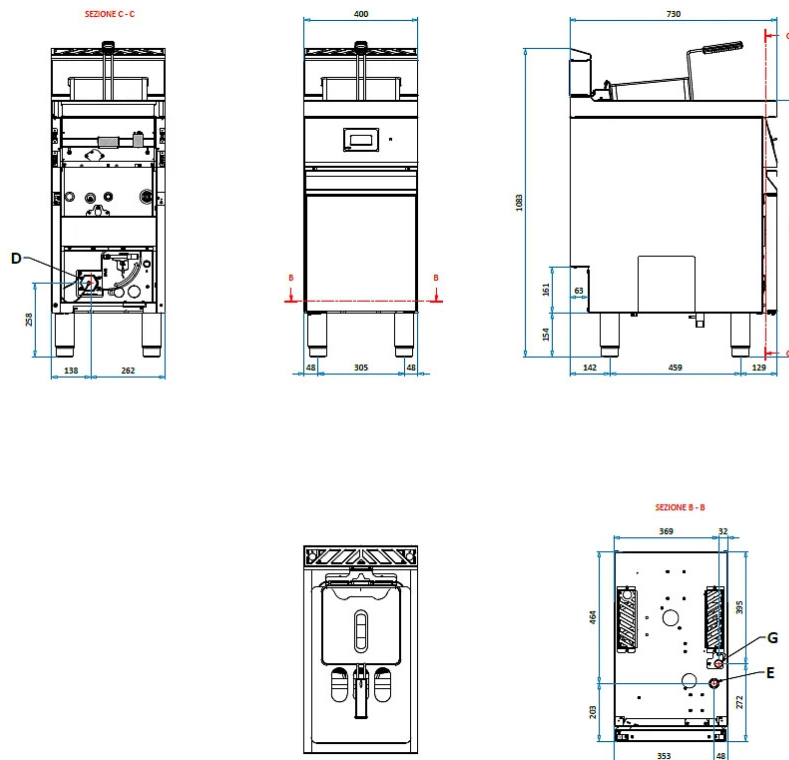
## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' 15L****ACCESSOIRES (disponibles pour ce modèle – pas nécessairement inclus de série)**

Code	Modèle	Description
60201620	SF_TOOL	OUTIL POUR ENLEVER LA DOUILLE DU RÉCIPENT DE FILTRE
20100207	CLEAN	KIT DE NETTOYAGE (GANT + SPATULE + DÉTERGENT)
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE – 6 BOUTEILLES/LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10472029</b>	<b>M7FRG15YS</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>SPRINT Q3.5 LOV</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' 15L**
**VUES ÉCLATÉES**

**RACCORDEMENTS**

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