

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492038	M9FRG20YS	FRITEUSE	GAZ	MILO 900

DESCRIPTION

FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' (20-23)L
DONNÉES TECHNIQUES

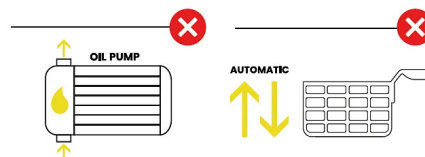
Puissance totale du gaz (kW)	21,0
Puissance électrique (kW)	0.05
Tension standard (V)	220-230 V ~
Tension standard (V)	Quick Touch 3.5"
N° de zones de cuisson	1x21kW
Dimensions de la cuve (mm)	305
Dimensions de la cuve (mm)	460
Dimensions de la cuve (mm)	75
N° de cuves	1x20lt (min 20-max 23)
Degré de protection (mm)	IPX4

DONNÉES DES DIMENSIONS

Dimensions du produit (mm)	400 W x 900 P x 900 H
Poids net (kg)	94
Poids brut (kg)	107
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)

27* -37

* 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 0,095 / G30 0,143

** 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)

2.22

Consommation de gaz G20 (m3/h)

1.66
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
10492038	M9FRG20YS	FRITEUSE	GAZ	MILO 900

DESCRIPTION

FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' (20-23)L

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)

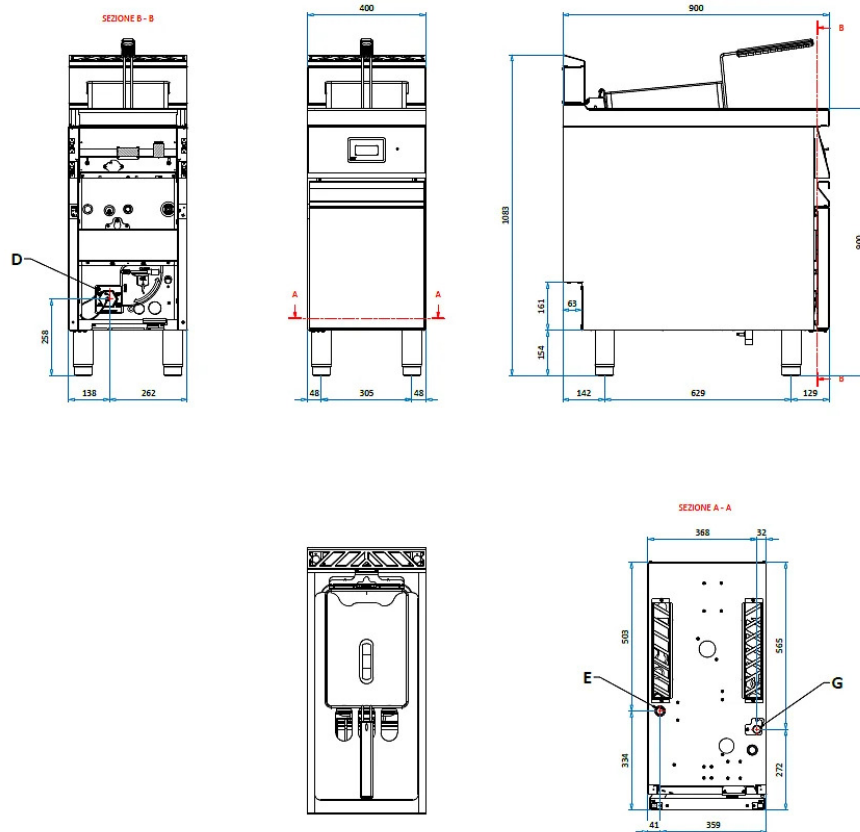
Code	Modèle	Description
20101019	FRYMATE9	SYSTÈME DE FILTRATION MÉCANIQUE INTÉGRABLE À UNE FRITEUSE
80300918	FRYSHIELD_M	tampons filtrants pour friteuse (100 pièces/boîte)
	SF_ISO	Supplément de +5 % pour l'isolation de la cuve de cuisson des friteuses électriques Y (conformité à l'ordonnance SR730.02)
80300155	CMF20	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
80300254	CF20	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L
863058	CF8	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 8L
20100875	SF_TRO	SYSTÈME DE FILTRATION ET DE RÉCUPÉRATION D'HUILE POUR FRITEUSES
20100806	SF_CON-FIL	FILTRE EN ACIER INOXYDABLE 100 MICRONS POUR CHARIOT DE BAC DE RÉCUPÉRATION D'HUILE
863139	BRO-16/17	BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE EN INOX POUR FRITEUSE 16/17 LITRES
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT
60200678	DEF-FV20	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 20LT
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/1LITRE

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
10492038	M9FRG20YS	FRITEUSE	GAZ	MILO 900

DESCRIPTION

FRITEUSE À GAZ SUPERFRY Q 3.5 1 CUVE 'Y' (20-23)L

VUES ÉCLATÉES



RACCORDEMENTS

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