REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz monobloc 15 L 400mm



372070 (Z7FRGD1GF0) Friteuse gaz 1 cuve de 15 L, 1 panier en dotation

Description courte

Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable. Brûleurs (14kW) en acier inoxydable avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée. Thermostat de sécurité anti-surchauffe. Vanne thermostatique. Allumage piézo. Températures de fonctionnement : de 105°C à 185° C. Les brûleurs sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V" pour augmenter la durée de vie de l'huile ainsi que la productivité et faciliter le nettoyage. Vidange de l'huile par un robinet dans un collecteur situé sous la cuve. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments . Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.
Fournie avec 1 panier de friture et une porte droite pour base ouverte.

Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds de 50 mm en inox, réglables en hauteur.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Deux brûleurs 7 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité, fixés à l'extérieur de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION:

Cuisson modulaire EVO700 Friteuse gaz monobloc 15 L 400mm

Accessoires inclus

- 1 X 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 1 X Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

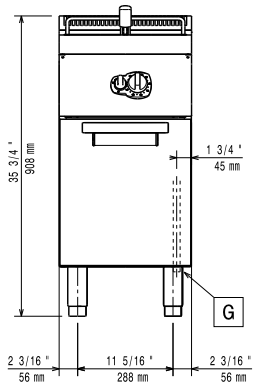
Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ❑
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ❑
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ❑
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151 ❑
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152 ❑
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166 ❑
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ❑
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 206185 ❑
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ❑
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ❑
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ❑
- Kit 4 pieds PNC 206210 ❑
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ❑
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ❑
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm PNC 206249 ❑
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265 ❑
- TUYAU VIDANGE P/FRITEUSE 15L SUR PIED PNC 206301 ❑
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303 ❑
- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310 ❑
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319 ❑
- 1 porte droite/gauche PNC 206342 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ❑
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ❑
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ❑
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ❑
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ❑
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ❑
- KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900 PNC 206467 ❑
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691 ❑
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921692 ❑
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693 ❑
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ❑
- Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ❑
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ❑

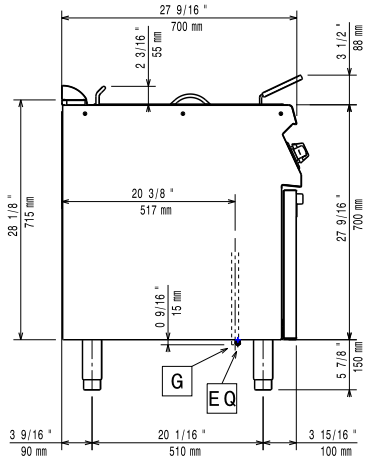
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
EVO700 Friteuse gaz monobloc 15 L 400mm

Avant

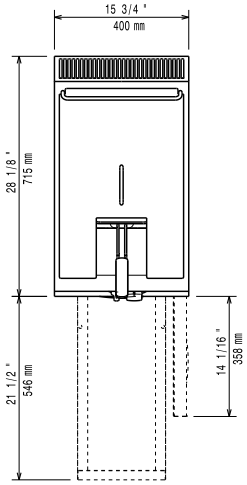


Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	55 kg
Poids brut :	58 kg
Hauteur brute :	1120 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.42 m³
Groupe de certification:	N7FG

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.12.05