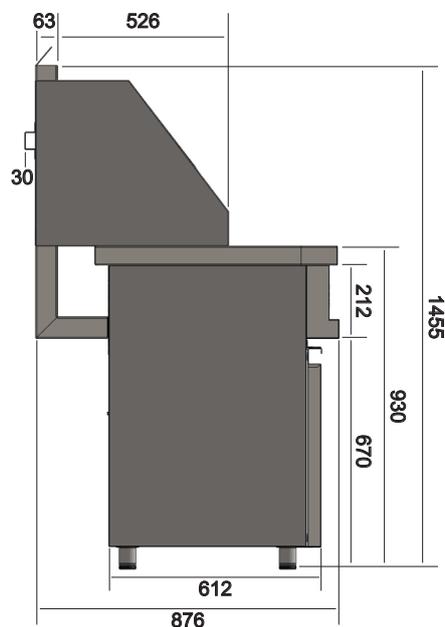


— 1. DONNÉES TECHNIQUES —

1.1 Friteuses à Gaz Type Bruxelloise

MODÈLE		B/1P - E/1P	B/2P - E/2P	B/3P - E/3P
Dimensions	Type	A	A	A
Largeur	mm	535	960	1445
Profondeur	mm	875	875	875
Hauteur	mm	940	940	940
Hauteur totale	mm	1320	1320	1320
Poids net	kg	85	150	230
Portes battantes		1	2	3
Bac à frites		oui	oui	oui
Possibilité hotte incorporée		oui	oui	oui
Nombre de cuves		1	2	3
Ø des cuves	mm	360	360	360
Hauteur des cuves	mm	270	270	270
Cheminées		1	2	3
Capacité bac	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.			
Raccordement gaz	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Total débit calorifique supérieur :				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Consommation gaz (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Injecteur :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Brûleurs	nombre	1	2	3
Pression mbar	G20	12	12	12
Pression mbar	G25	15	15	15
Pression mbar	G31	20	20	20
Réglage air		non	non	non
Raccordement électrique		23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz
Veilleuse :				
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	réglable	réglable	réglable



1.2 Caractéristiques Technique

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.
- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage.

La température se règle par display électronique avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote.

Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.