

Royal Chef 800

Friteuses gaz et électriques



FR 15 E HP



PRÉSENTATION

Friteuses gaz

FR 18 G HP - RC8

Friteuse 18 litres gaz "Haute Performance" sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

Friteuses électriques

FR 12 E - RC8

Friteuse 12 litres électrique sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

FR 15 E HP - RC8

Friteuse 15 litres électrique "Haute Performance" sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

FR 30 E HP - RC8

Friteuse 28 litres électrique "Haute Performance" sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

2 FR 8 E - RC8

Friteuse double cuve 2 x 8 litres électrique sur placard GN 1/1 avec porte - Largeur 400 mm

CONFORMITÉ

- Conformes aux normes NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF EN 60335-1 et NF EN 60529
- Sécurité indice de protection électrique IP 35

DESCRIPTION

- Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur 30/10.
- Structures latérales en acier inoxydable, épaisseur 20/10.
- Éléments compacts à joindre à tout autre élément de la gamme (compact, inférieur et supérieur).
- Cuve à panache en acier inoxydable 304.
- Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange.
- Repère de niveau d'huile (mini-maxi).
- Calorifugée avec un isolant de haute densité.
- Bandeau de commandes en acier inoxydable avec profil ergonomique.
- Bord avant rayonné.
- Dessus avec dosseret arrière.
- Pieds inox normalisés hauteur 150 mm.
- Livré avec plancher, fond et panneaux latéraux internes.
- Équipé d'une porte en acier inoxydable 304, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée et articulée sur 2 pivots.

CAPACITÉ UTILE	12 litres (FR 12 E) 18 litres (FR 18 G HP) 15 litres (FR 15 E HP) 28 litres (FR 30 E HP) 2 x 8 litres (2 FR 8 E)
CAPACITÉ DU PANIER	1,25 kg (FR 12 E) 1,5 kg (FR 18 G HP - FR 15 E HP) 2,5 kg (FR 30 E HP) 2 x 0,5 kg (2 FR 8 E)
PRODUCTION HORAIRE DE FRITES	14 kg (FR 12 E) 30 kg (FR 18 G HP - FR 15 E HP) 60 kg (FR 30 E HP) 20 kg (2 FR 8 E)
POIDS	100 kg (FR 18 G HP) 58 kg (FR 12 E) 60 kg (FR 15 E HP) 63 kg (FR 30 E HP) 67 kg (2 FR 8 E)

Friteuses simple cuve

- Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section diamètre 33 x 42 (1 1/4").
- Couvercle amovible en tôle inox 304, ép. 10/10, muni d'une poignée.
- Tamis (version gaz).
- Panier avec support permettant l'égouttage.

Friteuse double cuve

- Vidange par robinet à boisseau sphérique de forte section diamètre 26 x 34 (1").
- 2 couvercles amovibles en tôle inox 304, ép. 10/10, munis d'une poignée.
- 2 paniers avec support permettant l'égouttage.
- Thermostats mécaniques.

Équipement gaz

- Chambre à feu en tôle inoxydable.
- 2 brûleurs (FR 18 G HP) de type "torche" avec allumage électronique par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation.
- Température de bain régulée par thermostat électronique.
- Système de dégivrage des graisses solides.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour éviter la surchauffe de l'huile.
- Voyants de mise sous tension et de régulation.
- Cheminée en acier inoxydable 304, assurant l'évacuation des gaz brûlés en conformité avec les normes d'hygiène et de combustion.

Équipement électrique

- Élément de chauffe blindé en acier inoxydable.
- L'élément de chauffe est directement plongé dans le bain d'huile, il est articulé pour faciliter le nettoyage.
- Un microrupteur coupe le circuit de commande électrique lors du mouvement de l'élément.
- Voyants de mise sous tension et de régulation.

Friteuses simple cuve

- Température de bain régulée par thermostat électronique.
- Système de dégivrage des graisses solides.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel pour éviter la surchauffe de l'huile.

Friteuse double cuve

- Un thermostat mécanique limite la température du bain d'huile de chaque cuve à 180 °C.
- Thermostat de sécurité.

OPTIONS

-
- Relevage automatique 1 panier** (FR 15 E HP).
- Relevage automatique 1 panier ou 2 demi-paniers simultanément** (FR 30 E HP).
- Relevages automatiques indépendants des 2 demi-paniers** (FR 30 E HP).
- Bac de filtration indépendant avec pompe de remplissage sur roulettes.**
- Système de filtration intégré avec pompe de remplissage** (FR 15 E HP).
- Bac récupérateur d'huile avec élément filtrant, contenance 35 litres** (FR 12 E, FR 15 E HP et 2 FR 8 E).
- Remplacement du grand panier (dotation standard) par 2 demi-paniers** (FR 18 G HP et FR 15 E HP).
- Demi-panier** (FR 18 G HP et FR 15 E HP).
- Panier supplémentaire** (2 FR 8 E).
- Grand panier supplémentaire** (FR 18 G HP et FR 15 E HP).

SERVITUDES ET RACCORDEMENTS

Les appareils doivent être installés :

- en conformité avec les règlements et normes en vigueur,
- dans un local bien aéré, comportant une ventilation,
- parfaitement de niveau, en effectuant le réglage des pieds.

Gaz

Conforme aux spécifications d'hygiène et de sécurité des normes NF EN 203-1 et NF EN 203-2

Préciser à la commande la nature du gaz

APPAREIL	FR 18 G HP	
Gaz de référence sous la pression nominale	Débit théorique	Puissance
G20 Pn = 20 mbar	1,891 m³/h	17,2 kW
G25 Pn = 25 mbar	2,015 m³/h	17,2 kW
G30 Pn = 29 mbar	1,395 kg/h	17,5 kW
G30 Pn = 50 mbar	1,356 kg/h	17,5 kW
G31 Pn = 37 mbar	1,374 kg/h	17,5 kW
Débit d'air neuf pour combustion	35 m³/h	/

APPAREIL	PUISSANCE
FR 18 G HP	17,5 kW

Circuit commande électrique

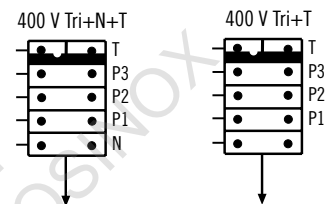


LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

Électrique

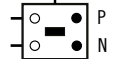
Conforme aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60529
Préciser à la commande la tension électrique

APPAREIL	PUISSANCE
FR 12 E	9 kW (400 V)
FR 15 E HP	13,5 kW (400 V)
FR 30 E HP	27 kW (400 V)
2 FR 8 E	7+7 kW (400 V)



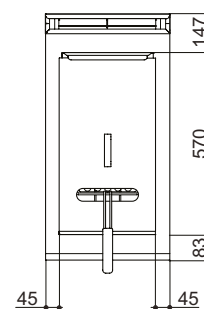
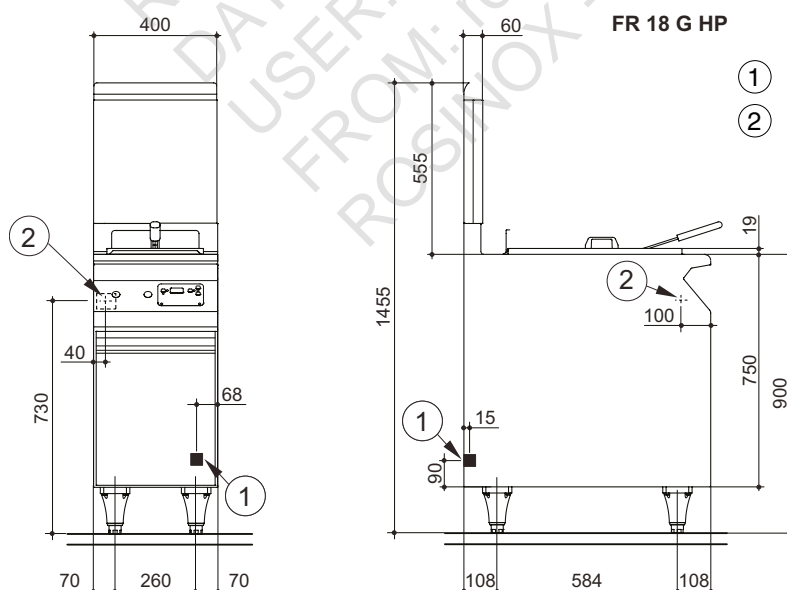
APPAREIL	INTENSITÉ	
FR 12 E	13 A	13 A
FR 15 E HP	19,5 A	19,5 A
FR 30 E HP	39 A	39 A
2 FR 8 E	20,2 A	20,2 A

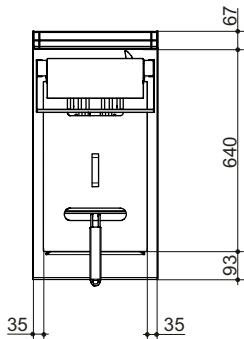
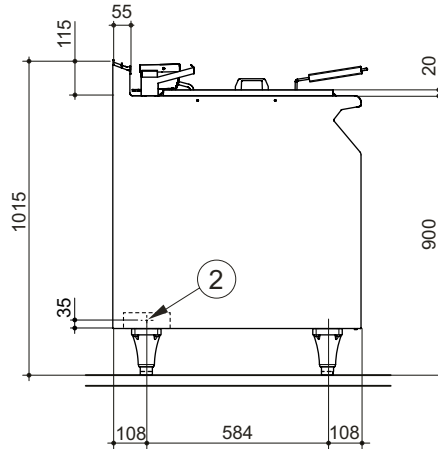
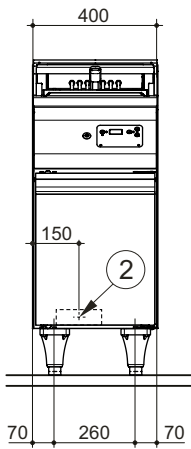
Circuit de commande (uniquement pour alimentation 400 V Tri + T) 230 V Mono 10 A



LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

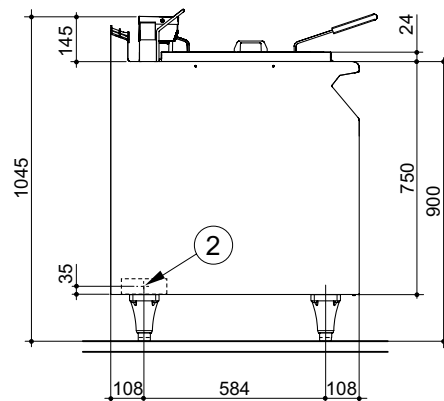
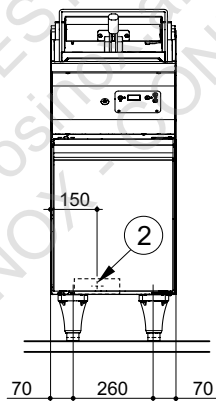
(un organe de coupure par appareil à l'origine de l'installation)



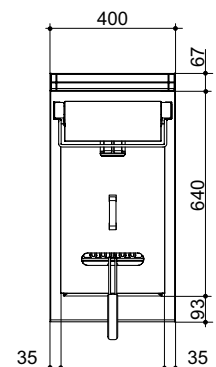


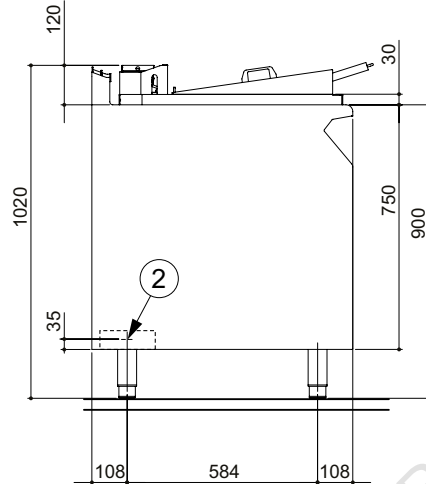
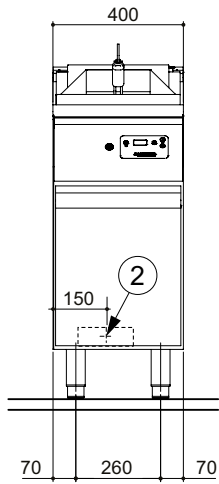
FR 12 E

② Raccordement électrique

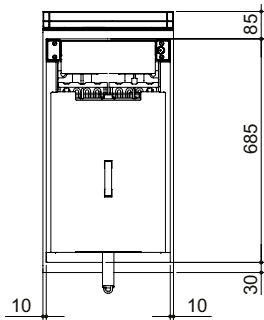


FR 15 E HP

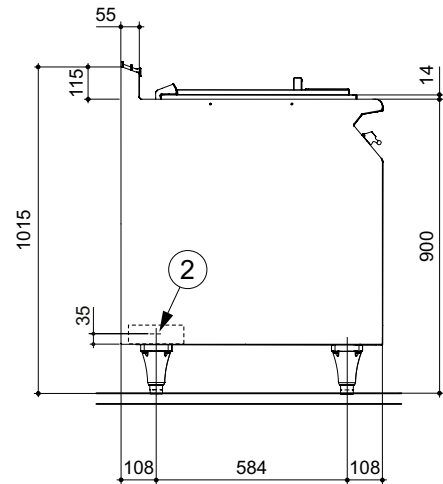
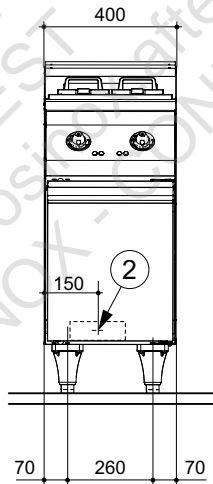




FR 30 E HP



② Raccordement électrique



2 FR 8 E

