

Friteuse à gaz sur roues | Réf. 321110

COMPOSITION

- 2 Paniers à frites
- 1 Support de panier
- 1 Couvercle
- 1 Tube rallonge pour vidange de cuve
- 1 Tuyau gaz + 1 lyre + 1 Té enlaiton + 1 détendeur
- 1 Plaque de fond de cuve

Fonction

Friteuse haut rendement

Finition

Acier inoxydable

Contenance

Cuve : 26 L d'huile
Zone froide : 9,5 L
Frites/H : 45 Kg

Consommation

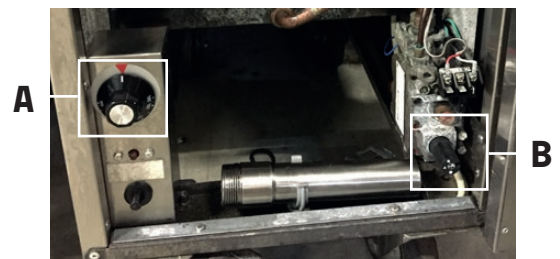
Gaz 2,02 Kg/h

Poids

45 Kg

Dimensions

41 x 83 x H 115 cm
Zone de cuisson : 365 x 385 mm



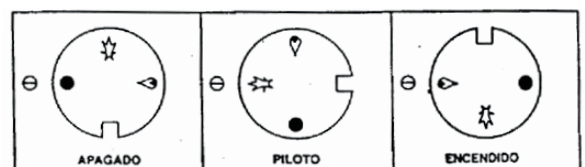
A : Commande du thermostat
B : Position de la valve électrique

FONCTIONNEMENT




Utiliser absolument avec 2 bouteilles de propane de 13 kg ouvertes pendant l'utilisation. Remplir la cuve avec 26 litres d'huile, vérifier que le robinet de vidange situé derrière la porte soit fermé.

Mise en route de l'appareil

- Allumage des brûleurs : pousser la commande et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour changer de position :
 - APAGADO = FERMÉ
 - PILOTO = VEILLEUSE
 - ENCENDIDO = ALLUMÉ




Friteuse à gaz sur roues | Réf. 321110

- Ouvrir l'arrivée du gaz à l'extérieur de l'appareil
- Pousser et tourner la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère  et, tout en la maintenant, pousser une ou plusieurs fois la commande piézo-électrique, jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Maintenir la commande pendant environ 15 secondes, lâcher et contrôler que la veilleuse reste allumée. Si elle s'éteint, recommencer l'opération.
- Tourner la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . La valve électrique s'ouvrira alors pour amener le gaz au brûleur.
- Sélectionner la température désirée au moyen de la commande du thermostat.
- Si l'on veut seulement allumer la veilleuse, tourner la commande de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 

Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée au thermostat, les brûleurs s'éteignent. De même, dès que la température descend au-dessous de la valeur choisie, les brûleurs s'allument.

Arrêt des brûleurs

- Pour éteindre l'appareil, tourner la commande de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 

ATTENTION : Après usage, il faut IMPERATIVEMENT vider l'huile des friteuses conformément à la loi n°75-633 du 15 Juillet 1975.

Friteuse 14L | Réf. 321120

COMPOSITION

- 2 Paniers
- 1 Couvercle
- 1 Support panier

Fonction

Cuisson friture

Finition

Acier

Contenance

4 Litres - 5 Kg frites/cuisson

Puissance

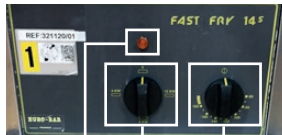
4 à 12 Kw - 380 V

Poids

34 Kg

Dimensions

40 x 60 x H 97 cm



A B C

A : Voyant contrôle thermostat

B : Commutateur de puissance de chauffe

C : Thermostat

FONCTIONNEMENT

La charge maximum de la friteuse est de 5 kg par cuisson. Ne pas fermer le couvercle sur une huile encore chaude. Ne pas faire chauffer l'appareil sans présence d'huile. Vérifier que la plaque à résistance est bien placée dans son logement (présence d'une sécurité) et que le robinet de vidange situé derrière la porte soit bien fermé.

Mise en route de l'appareil

- L'huile doit être versée dans la cuve quand celle-ci est froide entre le niveau minimum et maximum.
- Sélectionner la puissance de chauffe: 4 - 8 - 12 kW.
- Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide du bouton C, pour le préchauffage de l'huile régler le sur la position maximale jusqu'à extinction du voyant A.



ATTENTION : Après usage il faut IMPERATIVEMENT vider l'huile des friteuses conformément à la loi n°75-633 du 15 Juillet 1975.

Friteuse 8L | Réf. 321150

COMPOSITION

- 1 Panier
- 1 Couvercle
- 1 Bloc de chauffe (résistance)
- 1 Cuve

Fonction

Cuisson friture

Finition

Acier inoxydable

Contenance

8 Litres

Puissance

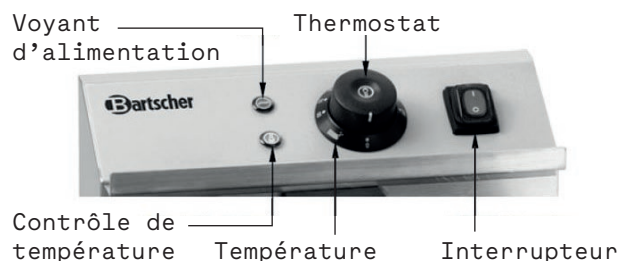
3 Kw - 230 V

Poids

18 Kg

Dimensions

75 x 40 x H 44 cm



FONCTIONNEMENT

La grille, fournie avec des poignées isolantes, peut être placée sur 2 niveaux différents. **Ne pas faire chauffer l'appareil sans présence d'huile. Vérifier que le robinet de vidange situé devant soit bien fermé.**

Mise en route de l'appareil

- Verser l'huile dans l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur, puis tourner le thermostat pour faire chauffer l'huile. Le réglage de la température s'effectue entre 50° C et 190° C.
- Pendant le processus de chauffage, le voyant orange s'allume, celui-ci s'éteint dès que la température est atteinte. Dès que la température baisse dans la cuve, l'appareil chauffe de nouveau et le témoin orange se rallume.

Pour éteindre

- Tourner le thermostat sur la position « 0 » et éteindre l'interrupteur.

ATTENTION : Après usage il faut IMPERATIVEMENT vider l'huile des friteuses conformément à la loi n°75-633 du 15 Juillet 1975.