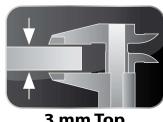


**ADVANCIA, Friteuses électriques, 25 LITRES**

**25 LITRES**  
**B1A9FR25BE**

**LES ATOUTS D'ADVANCIA**

**3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.

**GENERALITES**

- \* Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration.
- \* Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- \* Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- \* Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

**FRITEUSES**

- \* La friteuse possède une cuve monobloc à zone froide de capacité nominale de 25 litres, panache et zone de foisonnement.
- \* Elle est équipée de résistances blindées à faible densité de puissance garantissant une longévité optimale de l'huile.
- \* Le groupe de résistances pivotantes est muni d'une poignée, ainsi que d'un verrou maintenant les résistances en position haute pendant le nettoyage des cuves. La chauffe est coupée lorsque le groupe de résistances est relevé.
- \* Elle est équipée d'une régulation électronique de 140° à 180°C avec position dégivrage des huiles solides, et d'une sécurité (positive) de température à 205°C avec témoin garantissant un fonctionnement en toute sécurité.
- \* Un témoin de chauffe indique que l'huile a atteint sa température de consigne.
- \* La vidange de la cuve est faite par une vanne à biseau sphérique accessible dans le placard.
- \* 1 porte en largeur 400 mm avec charnières à gauche. Porte doublée inox avec fermeture par aimant.
- \* Elle est équipée d'un couvercle amovible.
- \* Conçues dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- \* Livrée avec 2 demi-paniers 125 x 425 x 130, une claire et un seau de vidange avec filtre.

**OPTION**

- \* Relevage de paniers, automatique, simple ou double (voir fiche technique spécifique).
- \* Filtrage intégré (voir fiche technique spécifique).

**ACCESOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

**NORMES: Conformités aux normes**

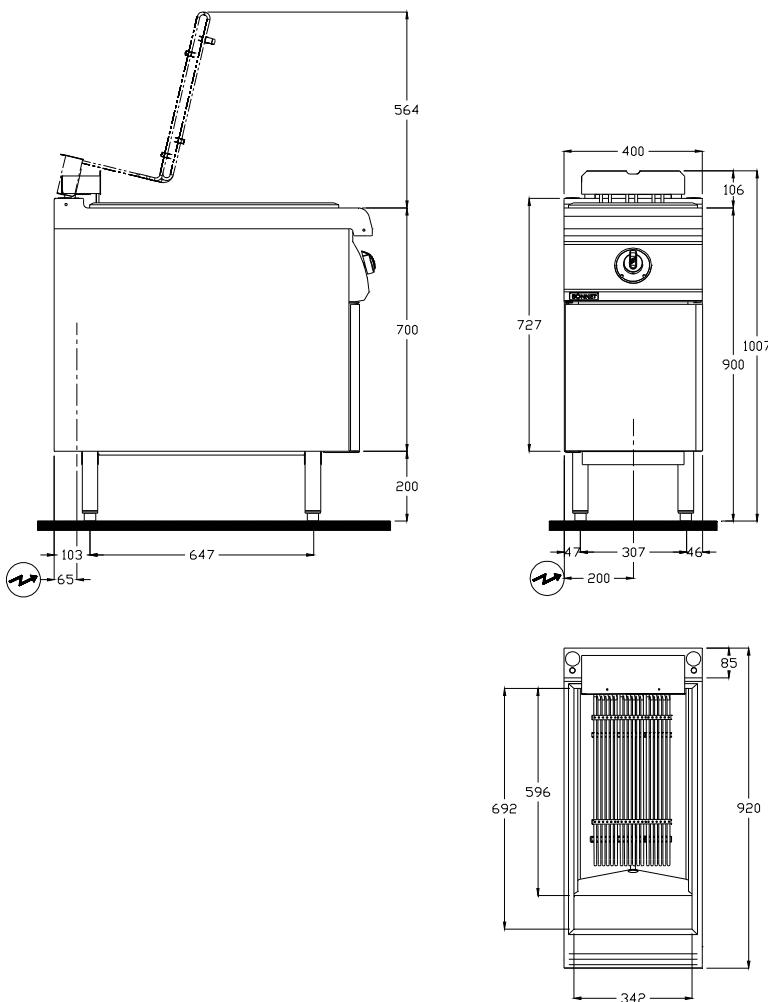
**EN 60335-2-37:** Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.  
(Norme Française: indice de classement C 73-837).

**IP 25 et IK 9:** Indices de Protection.

**XP U 60-010:** Hygiène.



## B1A9FR25BE



### DIMENSIONS (mm)

Largeur	400
Avancée x Hauteur	920 x 1007
½ panier	125 x 425 x 130
Panier	270 x 425 x 130

### CAPACITES

Cuve (litres)	25
½ panier (kg)	1.25
Panier (kg)	2.5

### COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	540 x 1060 x 1150
-----------------------------	-------------------

### POIDS (KG)

75

### ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Puissance (kW)	230V 3.a.c.	-
	400V 3Na.c.	22.5
Intensité maxi (A)	230V 3.a.c.	-
	400V 3Na.c.	32.5

### PRODUCTION HORAIRE (kg/h)

Frites surgelées selon NFD 40002	50
Frites surgelées 6 x 6 (Prod. Pratique)	78
Pochage frites fraîches selon NFD 32725	58
Frites fraîches seconde passe	82

### TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT

140 à 180°C

### SECURITE DE FONCTIONNEMENT

205°C