

FRITEUSE

HOTTE DE CUISINE PROFESSIONNELLE



Cuisine

aeronox Sàrl



Version soufflage avec jet de captation dans les joues

FABRICATION

- Enveloppe réalisée principalement en INOX BROSSÉ GRAIN 220 18/10 (AISI 304). Pièces serties ou assemblées par goujons thermo-soudés et écrous six pans. L'ensemble rigidifié par une ossature tubulaire et goussets d'équerrage latéraux
- Façade filtre munie de deux glissières internes permettant de maintenir les filtres
- Sous face du capteur « gouttière », soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Plis retournés sur les parties nécessitant une action périodique de nettoyage
- Plafond du volume de cantonnement en acier inoxydable poli mat
- Aucune visserie apparente sur l'ensemble de l'enveloppe

AVANTAGES

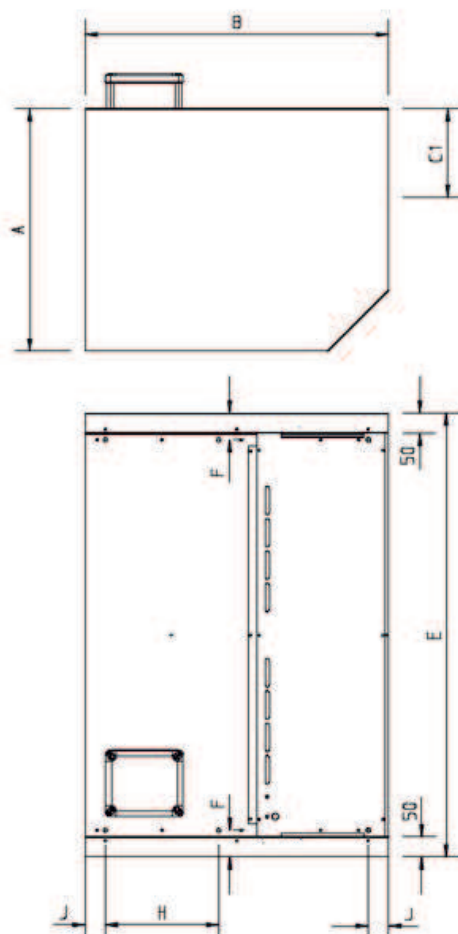
- Faces apparentes en acier inoxydable
- Encombrement réduit et particulièrement adapté aux friteuses
- Version statique et à jet de captation sont équipées de luminaire encastré LED et de filtres choc
- Le raccordement électrique des hottes à jet de captation se fait directement dans la boîte de dérivation
- Trous de fixation pour suspension par tiges filetées M8 (non fournies)
- Adaptable sur les réseaux aérauliques existants
- Filtres à effet choc facilement lavable (lave-vaisselle)
- Jet de captation sur joue latérale obtenue par 2 ventilateurs intégrés (50 m3/h) sur cette version.

APPLICATIONS

- Produit adapté aux moyennes et grandes cuisines
- Spécialement conçue pour s'intégrer parfaitement au-dessus des friteuses
- Déclinée en 2 profondeurs « 750/920mm »
- Modules monoblocs de 1000mm à 2500mm de long par pas de 500mm
- Conception modulaire par éléments monoblocs jusqu'au module 2500mm

ENCOMBREMENTS

Modèle	A	B	C1	E	F	H	J	P (kg)
FRS071000	600	750	220	1100	17	280	50	54
FRS071500	600	750	220	1600	17	280	50	70
FRS072000	600	750	220	2100	17	280	50	88
FRS072500	600	750	220	2600	17	280	50	105
FRD071000	600	750	220	1100	17	280	50	56
FRD071500	600	750	220	1600	17	280	50	72
FRD072000	600	750	220	2100	17	280	50	90
FRD072500	600	750	220	2600	17	280	50	107
FRS091000	600	920	220	1100	17	280	50	58
FRS091500	600	920	220	1600	17	280	50	77
FRS092000	600	920	220	2100	17	280	50	96
FRS092500	600	920	220	2600	17	280	50	115
FRD091000	600	920	220	1100	17	280	50	60
FRD091500	600	920	220	1600	17	280	50	79
FRD092000	600	920	220	2100	17	280	50	98
FRD092500	600	920	220	2600	17	280	50	117



HOTTES SPÉCIALES POUR POSTES DE CUISSON FRITEUSE

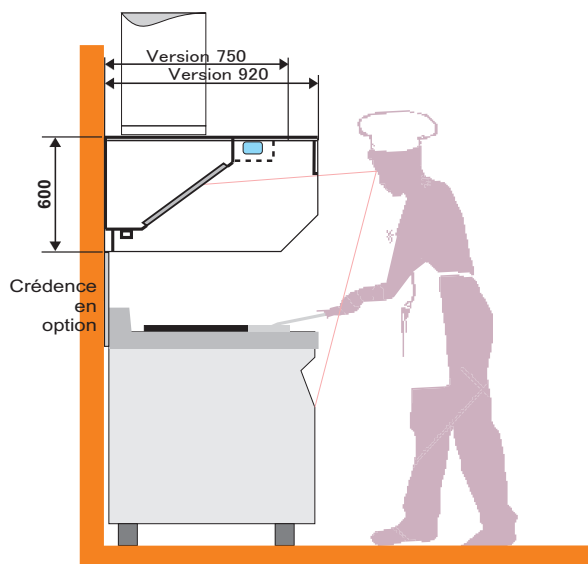
FRITEUSE



Hotte Friteuse HA/9 1500
(luminaire encastré en standard)

APPLICATION

- Produit adapté aux moyennes et grandes cuisines
- Spécialement conçue pour s'intégrer parfaitement au-dessus des friteuses
- Déclinée en 2 profondeurs « 750/920mm »
- Modules monoblocs de 1000mm à 2500mm de long par pas de 500mm
- Conception modulaire par éléments monoblocs jusqu'au module 2500mm



AVANTAGE

- Encombrement réduit et particulièrement adapté aux friteuses
- Versions statique et à jet de cantonnement sont équipées de luminaire encastré LED et de filtres choc en standard
- Faces apparentes en acier inoxydable brossé sur la face extérieure
- Ossature munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 (non fournies) aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses.
- Filtres à effet choc facilement lavable (lave-vaisselle)
- Filtre tout Inox à effet choc ST80 (500x400x 25mm) en version standard, Filtre tricot Inox en options.
- Jets de cantonnement sur joue latérale obtenue par 2 ventilateurs intégrés (50 m3/h) sur la version CANTON'JET.
- Le raccordement électrique des hottes à jet de cantonnement se fait directement dans une boîte de dérivation en attente sur le dessus de la hotte.

Version CANTON'JET

- La version CANTON'JET intègre des jets de cantonnement dans la partie inférieure des joues latérales.
- Ces jets permettent d'accroître l'efficacité du cantonnement dans les phases de dégagements important de vapeurs humides ou grasses.

Il n'est pas possible de transformer une hotte Friteuse statique en version version Canton'Jet après sa fabrication.

FABRICATION

- Enveloppe réalisée principalement en INOX BROSSÉ GRAIN 220 18/10 (AISI 304). Pièces serties ou assemblées par goujons thermo-soudés et écrous six pans.
- L'ensemble rigidifié par une ossature tubulaire et goussets d'équerrage latéraux
- Façade filtre munie de deux glissières internes permettant de maintenir les filtres
- Sous face du capteur « gouttière », soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox (Ø 3/4") assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Plis retournés sur les parties nécessitant une action périodique de nettoyage
- Le plafond du volume de cantonnement et l'intérieur des joues sont réalisés en acier inoxydable poli mat.
- Tôle supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé.
- Aucune visserie apparente sur l'ensemble de l'enveloppe

HOTTES SPÉCIALES POUR POSTES DE CUISSON **FRITEUSE**

ENCOMBREMENTS ET POIDS

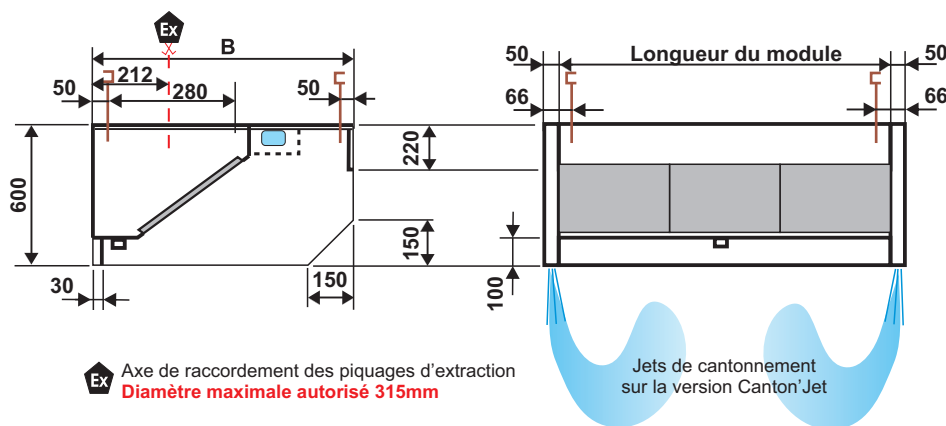
Module	Cote (mm)	Poids (kg/ml)	
	B	Version standard	Version dynamique
Friteuse HA/75	750	44	45
Friteuse HA/92	920	48	49

A RETENIR

La longueur hors-tout = Longueur module + 100mm, Les hottes friteuses intègrent en standard un luminaire LED encastré.

La version CANTON'JET n'intègre pas de ventilateur pour l'extraction, mais un cantonnement dynamique par jet d'air verticaux en dessous des joues.

Hotte Friteuse Adossée



Ex Axe de raccordement des piquages d'extraction
Diamètre maximale autorisé 315mm

52V

HOTTES FRITEUSE

Module	FRITEUSE HA/75		FRITEUSE HA/92		FRITEUSE HA/75 CANTON'JET		FRITEUSE HA/92 CANTON'JET	
	Code	Prix € H.T. / U	Code	Prix € H.T. / U	Code	Prix € H.T. / U	Code	Prix € H.T. / U
1000	FRS071000	1 692,08	FRS091000	1 784,64	FRD071000	2 869,36	FRD091000	2 962,96
1500	FRS071500	2 029,04	FRS091500	2 159,04	FRD071500	3 207,36	FRD091500	3 337,36
2000	FRS072000	2 288,00	FRS092000	2 437,76	FRD072000	3 466,32	FRD092000	3 616,08
2500	FRS072500	2 576,08	FRS092500	2 746,64	FRD072500	3 754,40	FRD092500	3 923,92
3000	FRS073000	3 694,08	FRS093000	3 902,08	FRD073000	4 943,12	FRD093000	5 141,76
3500	FRS073500	3 953,04	FRS093500	4 180,80	FRD073500	5 202,08	FRD093500	5 421,52
4000	FRS074000	4 212,00	FRS094000	4 459,52	FRD074000	5 461,04	FRD094000	5 700,24
4500	FRS074500	4 500,08	FRS094500	4 768,40	FRD074500	5 748,08	FRD094500	6 008,08
5000	FRS075000	4 788,16	FRS095000	5 077,28	FRD075000	6 036,16	FRD095000	6 315,92
5500	FRS075500	5 796,96	FRS095500	6 105,84	FRD075500	7 205,12	FRD095500	7 514,00
6000	FRS076000	6 055,92	FRS096000	6 384,56	FRD076000	7 464,08	FRD096000	7 792,72