

06/2016

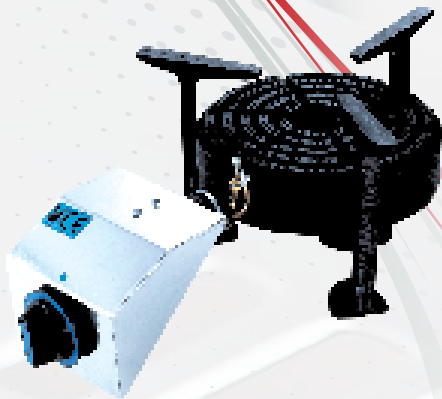
Mod: BPG/27

Production code: IBERICA/PAV-02



Diamond
catering equipment

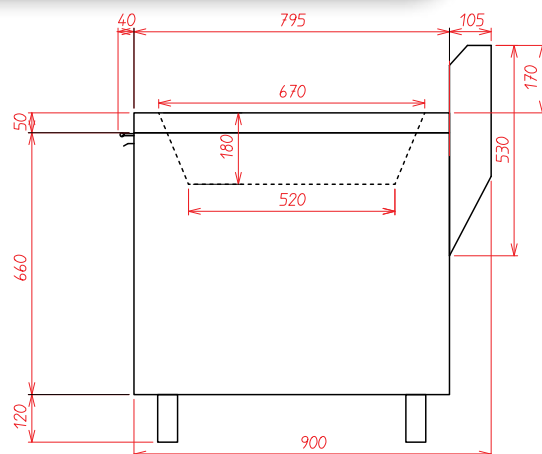
IBERICA



TURBO-ELECTRONISCHE FRITEUSE

IBERICA/CG-80

*Alle kracht
onder controle*



IBERICA/PAV-01+PP

Afmetingen	800 x 900 H 830mm
Hoogte met doseerder	1450 mm
Gasverbinding	G 1/2"
Litercapaciteit kuip	25
Maximumgewicht bij het bakken	5 kg
Kracht van de brander	25,3 kW
Verbruik	2,53 M ³ /H
Electrische verbinding V	230
Netto gewicht	90 kg
Gewicht met verpakking	105 kg

TURBO-ELECTRONISCHE GASFRITEUSE

VOORDELEN :

- Hoog-rendement gasbrabder vab 25.3 kW
- Electronisch gecontroleerd ontstekingsysteem dat toelaat de reactietijd te verkleinen en zo energie en olieverbruik te verminderen in vergelijking met traditionele systemen.
- Sterk geïsoleerde verbrandingskamer, zodat de warmte bij de kuip blijft
- Brandersysteem met dubbele veiligheid : aan de motor en aan het thermokoppel
- Toestel goedgekeurd voor alle gastypes ; enkel de injectors dienen aangepast

TOEPASSINGEN :

Churros, Falafel, beignet, Chakli, donuts, Karappoosa, fafda, frites, murukku, fritos, buñelos idiyappap, paare, besan, canutillos, porras, crispy spiral snack en meerdere andere toepassingen in de professionele keuken.

TOEBEHOREN

IBERICA/NT-450EC



IBERICA/NT-150MAN



VERGIET



FRIETSCHEP Ø240



HOOG RENDEMENT PROFESSIONELE BRANDER VOOR GROTE PAËLLAS, MAAR KAN OOK GEBRUIKT WORDEN OP EEN ONDERSTEL EN ZELFS GEWOON LOS OP DE VLOER VOOR GROTE SOEPKOMMEN.

KARAKTERISTIEKEN VAN DE BRANDER :

- Buitenafwerking zwart emailwerk, warmtebestendig
- Kroon uit 1 stuk gemaakt van gelamineerd grafiet gietijzer GG20
- 1 EC veiligheidskraan en kleppen met thermokoppel en onafhankelijke ontsteking met waakvlam.
- Natuurgas of propaan, CE gekeurd.



IBERICA/PAV-01+PP

Kracht	10,0 kW
Afmetingen	600 x 600 H 550mm
Kroon	Ø 250mm
Gasverbinding	G 1/2"
Verbruik	1,22 M ³ /H
Gewicht	55 kg

IBERICA/PAV-01

Kracht	10,0 kW
Afmetingen	623 x 355 H 230mm
Kroon	Ø 250mm
Gasverbinding	G 1/2"
Verbruik	1,22 M ³ /H
Gewicht	23 kg



KARAKTERISTIEKEN VAN DE BRANDER :

- Buitenafwerking zwart emailwerk, warmtebestendig
- Dubbele kroon, gemaakt van gelamineerd grafiet gietijzer GG20
- 2 EC veiligheidskranen en kleppen met thermokoppel en onafhankelijke ontsteking met waakvlam.
- Natuurgas of propaan, CE gekeurd.



IBERICA/PAV-02+PP

Kracht	27,2 kW
Afmetingen	800 x 900 H 550mm
Kroon	Ø 450mm
Gasverbinding	G 1/2"
Verbruik	2,80 M ³ /H
Gewicht	65 kg

IBERICA/PAV-02

Kracht	27,2 kW
Afmetingen	790 x 480 H 230mm
Kroon	Ø 450mm
Gasverbinding	G 1/2"
Verbruik	2,80 M ³ /H
Gewicht	43 kg



NOTA'S



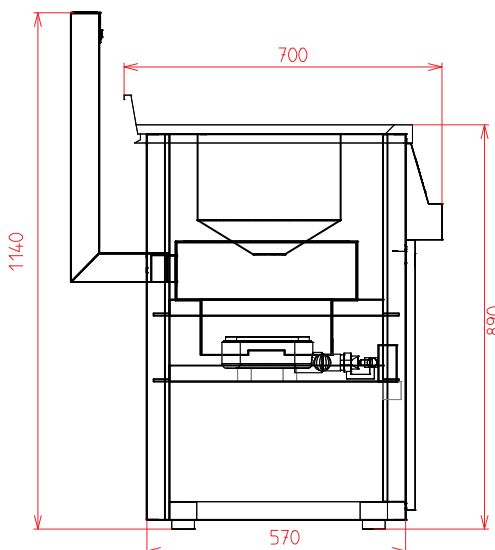
FRITEUSES





ALGEMENE KENMERKEN

- Fabricatie in RVS aisi 441. alle onze friteuses zijn CE goedgekeurd.



- Uitgerust met schouw. Fritenbak met geperforeerde bodem voor afdruipt van fritjes, het vet of olie gaat direct in de kuip.



- Ronde kuip Ø360 met een inhoud van 13 liters voorzien met afvalfilter. Verwarmingskast van isolatie van glaswol, ronde branders in gietijzer van 16,61 kW.



- Koude zone met aftapkraan vooraan. Wegneembare recuperatiebak met gietbek en handvatten voor een handig en veilig gebruik.



- Analoge aanduiding van de t°. Thermostaatblok voorzien van veiligheid met thermokoppel, en ontsteking met elektrische piezo 230V. Standaard veiligheidsthermostaat.

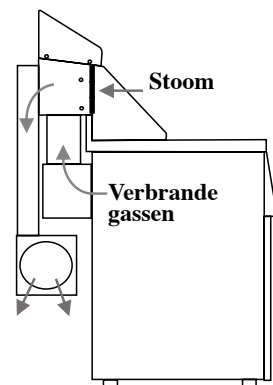
- Model met afzuiginstallatie van de verbrande gassen en vetwalmen. Deze zijn in een kast opgenomen met zijdelingse uitgang van Ø200 mm. De afzuigmotor wordt niet bijgeleverd. Deze installatie moet worden ondernomen door ervaren en aangenomen vaklui, zoniet vervalt alle garantie.



- Wegneembare afzuigkap met 2 inox filters



- Recuperatiekast voor verbrande gassen.



TOEBEHOREN



GAS FRITEUSE 1 POT

B/1P

BV/1P

... MET DAMPKAP



	FRITEUSE B/1P	FRITEUSE BV/1P
Afmetingen	540X890H930/1290	540X950H930/1490
Gewicht	40 kg	50 kg
Frietbak	Ja	
Kuipen	1 x 13 liter	
Deuren	1 draaideuren	
Calorie debiet PCS	Natural G20 16,61kW	Natural G25 16,61kW
Gasverbruik	1,60 m³/h	1,85 m³/h
Druk	20mbr	25mbr
		LPG G31 13,86kW
		0,51 m³/h
		37mbr

S - GAS FRITEUSE 2 POTTEN

B/2P

BV/2P

... MET DAMPKAP



	FRITEUSE B/2P	FRITEUSE BV/2P
Afmetingen	970X890H930/1290	970X950H930/1490
Gewicht	75 kg	85 kg
Frietbak	Ja	
Kuipen	2 x 13 liter	
Deuren	2 draaideur	
Calorie debiet PCS	Natural G20 33,22kW	Natural G25 33,22kW
Gasverbruik	3,20 m³/h	3,70 m³/h
Druk	20mbr	25mbr
		LPG G31 27,72kW
		1,02 m³/h
		37mbr

S - GAS FRITEUSE 3 POTTEN

B/3P

BV/3P

... MET DAMPKAP



	FRITEUSE B/3P	FRITEUSE BV/3P
Afmetingen	1450X890H930/1290	1450X950H930/1490
Gewicht	110 kg	120 kg
Frietbak	Ja	
Kuipen	3 x 13 liter	
Deuren	3 draaideuren	
Calorie debiet PCS	Natural G20 49,30kW	Natural G25 49,30kW
Gasverbruik	4,80 m³/h	5,55 m³/h
Druk	20mbr	25mbr
		LPG G31 41,58kW
		1,53 m³/h
		37mbr



KARA Ferritisch Roestvrij staal : Type **K41** (AISI 441)

ArcelorMittal

Uitzonderlijke eigenschappen

Diverse eigenschappen maken van de ferritische producten de ideale oplossing in elk van zijn toepassingsgebieden : geschikt voor contact met voedingsmiddelen, onderhoud en hygiëne, weerstand aan warmte, thermische geleidbaarheid, uitzonderlijke esthetische eigenschappen, duurzaamheid en recycleerbaarheid, technische voordelen zoals inpersen, gemakkelijk te lassen en te kloppen, goede vormgeving.

Toepassingen

Grootkeuken -inrichtingen, Karren, Werkvlakken. Afzuigkappen, Kookvlakken, Ovenbekledingen. Spoelbakken. Kookgerei. Liftkabinen en deuren.

Bouwsector : profielen, bekledingen, panelen, decoratieve buizen.

Branders voor huisverwarmingstoestellen.

Kondensatie stookketels.

Gelaste structuren voor omgeving met weinig corrosie belasting, of blootstelling aan temperaturen van meer dan 950°C.

Algemene karakteristieken

De belangrijkste kenmerken van het type K41 zijn :

Goede laseigenschappen. Soepele vormgeving

Geschikt voor oppervlaktebehandelingen (polijsten, borstelen, scotch brite). Goede weerstand tegen put-corrosie

Hoge warm-mechanische eigenschappen zonder risico op fasevorming bij tussentemperaturen.

Weerstand tegen hoge temperaturen oxidatie tot 950°C

Goede corrosieweerstand in gasrijke omgevingen van verwarmers en branders. Thermische geleiding superieur aan deze van austenitischen en een lagere uitzettingscoëfficiënt.

Corrosieweerstand

Onze **K41** beschikt over een weerstand aan put-corrosie dicht bij deze van 1.4301.

Het prestatieverschil gemeten tussen **K41** en K30 is gelijkwaardig aan dat gemeten tussen 1.4404 en 1.4301.

Zoals alle ferritische types is **K41** ongevoelig voor stress-corrosie.

De corrosieweerstand in las- en warmtebeproeft zones is evenwaardig aan deze van het verwante metaal.

Meer bepaald, de bi-stabilisatie door titanium en niobium verleent aan **K41** een zeer goede weerstand tegen interkristallijne corrosie.

Voedingsnormen

Onze **K41** beantwoordt aan alle opgelegde voedingsnormen van de Europese en de Noord-Amerikaanse markt.

Op aanvraag kan een voedingsattest afgeleverd worden.



Chemische samenstelling

Eléments	C	Si	Mn	Cr	Ti+Nb
%	0,02	0,6	0,25	17,8	0,65

Typische waarden

Europesebenaming

X2CrTiNb18

Amerikaansebenaming

UNS 43932, Type 441 (2)

(1) Volgens Europese Norm 10088-2

(2) Volgens ASTM A 240

Dit type stemt overeen met :

- Stainless Europe Materials Safety Data Sheet nr. 1 : roestvrij staal (Europese richtlijn 2001/58/EC)
- Europese richtlijn 2000/53/EC met betrekking tot afgedankte voertuigen en zijn aanhangsel II van 27 juni 2002.
- Standaardnorm NFA36 711 "Roestvrij staal bestemd voor contact met voedingsmiddelen, producten en dranken bestemd voor voeding van mens of dier (zonder verpakking)
- NSF/ANSI 51-2007 Internationale Standaard Uitgave voor "Materialen voor voedingsinstallaties" en FDA (United States Food and Drug Administration) met betrekking tot materialen die met voeding in verbinding staan.
- Reglementering N° 1 935/2004 van het Europees Parlement en de raad van 27 oktober 2004 over materialen en artikelen voorzien voor contact met voeding (en de afschaffende richtlijnen 80/590/EEC en 89/109/EEC).
- Norm EN 10028-7 "vlakke producten in staal voor pers apparatuur".

Vergelijking van algemene eigenschappen

	Reductie	Uitbreiding	Corrosie pp 20°	Corrosie pp 80°	Lassen	Polijsten	Glans	Homogeniteit	Uitzetting
● F18TNb	3	1	3	3	3	4	3	4	5
● 18-9 E	1	4	4	3	5	5	3	5	1

