



HOTTE FRITEUSE



Sélection avec le
logiciel DébitChef



Transport par
camion Saftair

Les + produits

- Faible encombrement
- 2 modèles : statique et à jets de cantonnement

www.saftair.fr

Constructeur de matériels aérauliques

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – e-mail : saftair@saftair.com

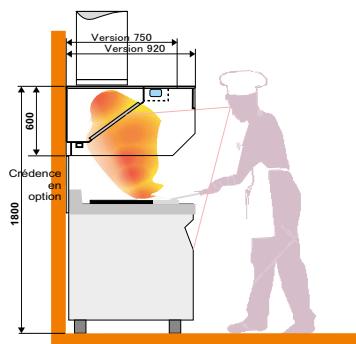
Siège social et Usine : 15 rue du Levant – 76590 Torcy-le-Petit

Direction commerciale : Immeuble Le Garden – 23 rue de la Maison Rouge – 77185 Lognes



Bien plus que de la ventilation

SCHÉMA DE PRINCIPE



CARACTÉRISTIQUES

- Faces apparentes en inox brossé grain 220 18/10 (AISI 304 EN 1.4307)
- Structure entièrement lisse sans visserie apparente pour un entretien facile
- Enveloppe renforcée par une ossature tubulaire pour une reprise directe des suspensions, munie de trous pour tige filetée M8
- Ebavurage des tranches accessibles, plis écrasés sur les gouttières périphériques et joues
- Plafond du volume de cantonnement en inox poli mat

Capteur

- Partie inférieure du capteur soudée pour une parfaite étanchéité à la graisse et munie d'une purge bouchonnée inox Ø3/4"
- Tôles arrière & supérieure du capteur et tôle de recouvrement en acier galvanisé
- Equipée en standard de filtres à effet choc montés sur glissières, accessibles et démontables sans outil, ainsi que de luminaire encastré à LED

Version Canton'Jet

- Technologie optimisant l'efficacité du cantonnement lors des phases de dégagements importants de vapeurs humides ou grasses
- Jets de cantonnement sur joues latérales par 2 ventilateurs intégrés (50 m³/h)
- Raccordement électrique via une boîte de dérivation en attente sur le dessus de la hotte

A noter : il n'est pas possible de transformer une hotte Friteuse statique en version Canton'Jet après sa fabrication

Options

- Raccordements aérauliques montés ou non
- Bandeau d'habillage supérieur
- Type et quantité de filtres
- Joue de cantonnement sur demande, hauteur 900 mm pour fermer la zone de cuisson

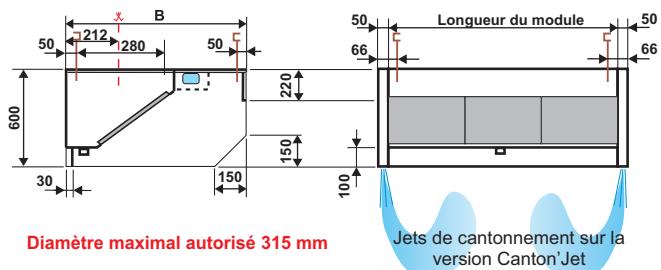
APPLICATIONS

- Adaptée aux moyennes et grandes cuisines équipées de friteuses en gamme 700 et 900 mm

GAMME

- Livrée en monoblocs de 1 000 jusqu'à 2 500 mm, puis par association de blocs au pas de 500 mm
- Déclinée en 2 profondeurs de visière : 750 et 920 mm

DIMENSION / POIDS



DIMENSION ET POIDS

Modèle	Cote (mm)	Poids (Kg/ml)	
		B	Statique
FRITEUSE HA/75	750	44	45
FRITEUSE HA/92	920	48	49

ACCESOIRES

- Filtres
- Virole de raccordement
- Organe de réglage des débits
- Bandeau d'habillage supérieur



Consultez notre catalogue en ligne