

**Avec Option : - Relevage automatique paniers
- Filtration automatique Huile
- Kit Roues**



SPECIAL FASTFOOD

DESCRIPTIONS

Friteuse Gaz Haut rendement - 2 paniers - capacité 25 L

Construction très robuste en inox avec finition soudée : cuve, habillage, porte, porte panier inox

- Rendements d'efficacité thermique de 96% et des économies de gaz de plus de 50%
- Cuve Acier traité de forte épaisseur 40/10e
- Ecran de contrôle type Touchscreen sensitif électronique
- Alimentation électrique : 230V 0,075 kW
- Nombre de paniers : 2 d'une capacité de 2,5 Kg de frites par panier
- Dimensions du panier : 165 x 350 x 120 mm
- Couvercle en inox
- Sceau en inox, capacité de 15L
- Zone froide avec grand filtre à miettes inox
- Dimensions Extérieur (LxPxH) : 450 x 780 x 900/1100 mm
- Dim. Cuve: 360 x 515 mm
- Capacité (Graisse : Huile) : 17,5 Kg / 21 litres
- Brûleur Premix ventilé 33 Kw
- Thermostat de sécurité 225°C réarmable manuellement
- Gaz possible type Propane, LPG ou Naturel
- Robinet de vidange avec switch de sécurité coupure brûleur
- Porte inférieur inox sur charnière pour accès commande

Conçue pour les friteries, brasserie, restauration collective, foodtruck, restauration gastronomique

CUISSON ET AUTRES MODES DE FONCTIONNEMENT

Mode Précuisson	Température pré-réglée : 140 °C
Mode Cuisson basse	Température pré-réglée : 160 °C
Mode Cuisson haute	Température pré-réglée : 175 °C
Minuterie	Possibilité de régler 6 timer individuellement
Capacité par panier	Panier inox capacité de 2,5 Kg de frites
Capacité Production 1ère cuisson : Capacité Production 2ème cuisson : Capacité Production cuisson :	40 Kg de frites (fraîches) par Heure 75 Kg de frites (fraîches) par Heure 50 Kg de frites (surgelée ou bi-température) par heure

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Corps de chauffe brûleur inox premix ventilé
- Chambre de cuisson étanche en acier 40/10 e
- Chambre de cuisson avec soudure interne
- Carrosseries extérieurs en acier inoxydable AISI 304
- Structure chassis en acier inoxydable AISI 304
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramique
- 4 Roues dont 2 avec Freins
- Double pistons de relevage paniers indépendant
- Pompe aspiration d'huile haut débit
- Bac vidange inox avec filtre Miroil sur glissières télescopique

ACCESSOIRES AVEC OPTIONS INCLUS

Description
Kit de 4 Roues (2 avec freins + 2 libres)
Relevage automatique des paniers
Filtration d'huile automatique

ACCESSOIRES EN SERIE

Description
2 x paniers inox
2 x Filtres à miettes inox
2 x tige inox récupérateur filtre
1 x Couvercle inox de cuve amovible

DIMENSIONS

	FRITEUSE	EMBALLAGE
Largeur	450 mm	
Profondeur	780 mm	
Hauteur	900/1100 mm	
Poids	90 kg	

ALIMENTATION GAZ

Système approprié pour le gaz	Gaz naturel	Oui
	Propane	Oui
Raccord entrée Gaz	Ø 1/2 " - 15/21 mm gaz	
Pression service gaz Naturel	20 - 25 mbar	
Pression service gaz Propane	31 - 37 mbar	
Puissance chambre de cuisson	38 kW	

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Puissance installée	0,075 kW
Puissance max. absorbée	1,5 kW
Tension d'alimentation	220 - 240 V 1N ~ 50/60 Hz
Intensité absorbée	2 A
sélection câble d'alimentation	Câble électrique inclus 3 x 1,5 mm ²

