

# K4EFGP0520

FRITEUSE ELECTRIQUE - 1 CUVE - 20 lt. - PERFORMANCE LINE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte en double paroi et poignée robuste.

Chauffage de l'huile obtenu grâce à des éléments chauffants puissants en acier inoxydable, plongés dans l'huile et facilement rabattables pour faciliter les opérations de nettoyage. Des éléments chauffants puissants et à activation rapide, afin d'éviter le refroidissement de l'huile lors du versement des aliments dans le cuve.

Cuve de 20 lt. en acier inox 18/10 estampée à froid et équipée d'un thermostat, qui permet de régler la température entre 100°C et 190°C. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec des bords arrondis inclinés vers le bec de vidange, qui est relié à un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile.

Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Conteneur en acier inox avec filtre pour la récupération de l'huile fourni en dotation. Un panier K26497 et un couvercle K4COPFGP de cuve en acier inox fournis en dotation.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm  
 Profondeur: 900 mm  
 Hauteur: 850 mm  
 Poids: 51 kg  
 Volume: 0.56 m<sup>3</sup>  
 Puissance électrique: 18.00 kW

