

C2GFG0512

FRITEUSE A GAZ 12 LT. - SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Chauffage de l'huile obtenu par des brûleurs en acier inoxydable à combustion optimisée, équipés d'un échangeur de chaleur dans la cuve. Intervention puissante et rapide des éléments chauffants pour éviter que la température de l'huile ne baisse lorsque les aliments sont versés dans la cuve. Une cuve de 12 litres, équipée d'une vanne de sécurité gaz, qui permet de régler la température entre 120°C et 190°C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote et par un thermostat de sécurité à réarmement manuel. Cuve en acier inoxydable avec bords arrondis inclinés vers le trou de vidange. L'huile s'écoule de la cuve par un robinet. Deux paniers en acier recouverts d'une couche de matériau protecteur K26440 et un couvercle de cuve en acier inoxydable C2COPFG fournis en dotation. Baie pouvant recevoir un conteneur en acier inoxydable pour recueillir l'huile. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec cuve soudée en acier inoxydable AISI 304. Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison. Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 400 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 40 kg
 Volume: 0.45 m³
 Puissance gaz: 12.00 kW

