

K7GFG0507

FRITEUSE A GAZ 7 + 7 LT. - PERFORMANCE 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 ne baisse lorsque le produit est versé dans la cuve.

Deux cuves de 7 litres chacune, équipées d'une vanne thermostatique mécanique à 8 positions correspondant à 8 niveaux de température de 120°C à 190°C. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Thermostat de sécurité supplémentaire.

Cuves en acier inox à bords arrondis inclinés vers le trou de vidange reliées à un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile.

L'huile s'écoule de la cuve par un robinet dans un conteneur de collecte interne avec un filtre.

Deux paniers en acier recouverts d'une couche de matériau de protection K26537 et un couvercle de cuve en acier inoxydable K7COPFG7 fournis en dotation.

Un conteneur pour l'huile en acier inoxydable avec filtre fourni en dotation.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 moulé pour un nettoyage facile. Panneau frontal en acier inoxydable AISI 304. Cuves en acier inoxydable moulées à froid.

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: 53 kg
Volume: 0.45 m³
Puissance gaz: 11.50 kW

