

K7EFG1015

FRITEUSE ELECTRIQUE - 2 CUVES - 15 + 15 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 en acier inoxydable, plongés dans l'huile et facilement rabattables pour faciliter les opérations de nettoyage. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Deux cuves de 15 lt. équipées d'un thermostat, qui permet de régler la température entre 100°C et 190°C.

Cuves en acier inoxydable 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. Deux paniers K26237 et deux couvercles de cuve en acier inox K7COPFGP 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: 800 mm
 Profondeur: 700 mm
 Hauteur: 850 mm
 Poids: 68 kg
 Volume: 0.80 m³
 Puissance électrique: 30.00 kW

