

K4GFGP0522N

FRITEUSE A GAZ 22 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.

Une cuve de 22 litres, équipée d'une vanne électromécanique pour le contrôle du gaz et d'un thermostat électrique de travail avec régulation **entre 90°C et 190°C**. Sécurité garantie par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote. Thermostat de sécurité supplémentaire.

Cuve en acier inox à bords arrondis incliné vers le trou de vidange reliée 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.

Paniers en acier recouverts d'une couche de matériau de protection et un couvercle de cuve en acier inoxydable 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. Cuve 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: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 63 kg
Volume: 0.56 m³
Puissance électrique: 0.01 kW
Puissance gaz: 21.00 kW

