

# K4GFGP1022N

FRITEUSE A GAZ 22 + 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.

**Deux cuves de 22 litres chacune**, équipées 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.

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.

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. 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:** 800 mm  
**Profondeur:** 900 mm  
**Hauteur:** 850 mm  
**Poids:** 107 kg  
**Volume:** 0.99 m<sup>3</sup>  
**Puissance électrique:** 0.02 kW  
**Puissance gaz:** 42.00 kW

