

K7GFG0515A

FRITEUSE A GAZ 15 LT. COMMANDES EN HAUT - 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 15 litres, équipée 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.

Cuve 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. Cuve en acier inoxydable moulée 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: 50 kg

Volume: 0.45 m³

Puissance gaz: 15.00 kW

