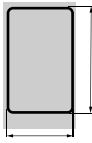




Lt 20 + 20



mm 304x340x300 x2

KW 42
Kcal/h 36113,5G25 5,17m³/h
G31 1,718m³/h

Kg 92,2



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-Composé d'une structure monobloc en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur, avec polissage satiné ultrafin des surfaces, Les panneaux de la façade, Arrière et les cotés de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchants avec une épaisseur de 10/10 mm, Le dessus de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchants avec une épaisseur de 12/10 mm.

-Cuve fabriquée en acier inoxydable AISI 304 est à zone froide et zone de foisonnement avec repère de niveau d'une capacité utile de 18 Litres à fond embouti et angle arrondis, Dispositif d'accrochage en avant de la cuve pour l'égouttage des paniers

-Équipée de deux paniers à friture qui sert à contenir les produits à frire est en fils tressé, renforcé par un cadre, fabriqué entièrement en acier chromé, Poignée de manœuvre athermique.

-Vidange par robinet à boisseau sphérique placé sous la cuve.

-Couvercle amovible fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304, d'une épaisseur de 10/10 mm, muni de poignée athermique.

-Brûleurs en acier chromé d'une puissance calorifique : 21 KW pour chaque cuve, avec échangeur de chaleur (tubes chauffants) fonctionnant à multi gaz (propane, naturel et GPL), à très haut rendement commandés par un bloc de régulation à sécurité par thermocouple et veilleuse, Régulation automatique de température par thermostat réglable de 110°-190°C, allumage par piézo-électrique et veilleuse

-Bac de récupération Placé au dessous de la cuve, fabriqué en acier inoxydable

-Cheminée Fabriqué en acier inoxydable alimentaire AISI 304 de 10/10 mm d'épaisseur et de 70 mm de hauteur

-Toutes les soudures sont réalisées selon le procédé T.I.G.

-Reposant sur quatre (04) pieds ajustables, en acier inoxydable.

