

Lt	Lt	20
	mm	304x340x300
	KW	21
TOT	Kcal/h	18056,75
	G25	2,585m³/h
	G31	0,859m³/h
	Kg	53,2



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 tranchantes avec une épaisseur de 10/10 mm, Le dessus de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchantes 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 20 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.

-Brûleur en acier chromé d'une puissance calorifique : 21 KW, 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.

