FRITEUSES GAZ, BRÛLEURS EXTERNES, COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES, 17 L

BRÛLEURS EXTERNES

- Carrosserie en acier inox.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commandes électromécaniques avec thermostat jusqu'à 190°C ou commandes électroniques Melting.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).
- Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.
- Brûleurs en fonte nickelée à haut rendement.
- Chauffe par échangeurs internes à la cuve.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- Dotation : paniers et bac de récupération des huiles.

Cuisson modulaire - réf. : FG7417P

AVANTAGES PRODUITS

Électromécanique : Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.

Électronique Melting : Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
129395	FG7417P

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
129421	2015470	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuse gaz
129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein
129756	2026093	Rampe gaz

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Volume cuve (L)	17
Dessous	Avec placard
Nombre de cuves	1

ALIMENTATION

Puissance gaz (kW)	16
Puissance électrique raccordée (kW)	0.1
Tension (V)	230V (mono)

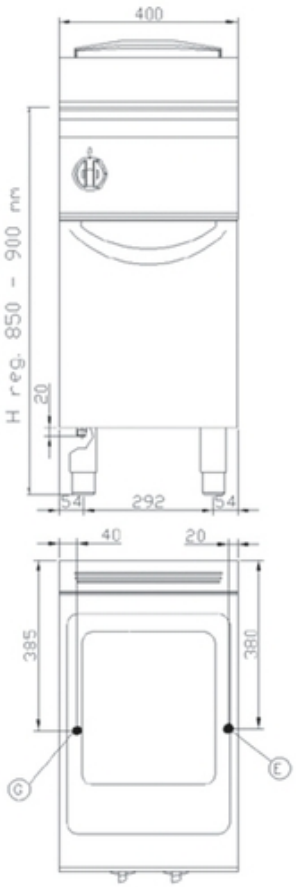
LOGISTIQUE

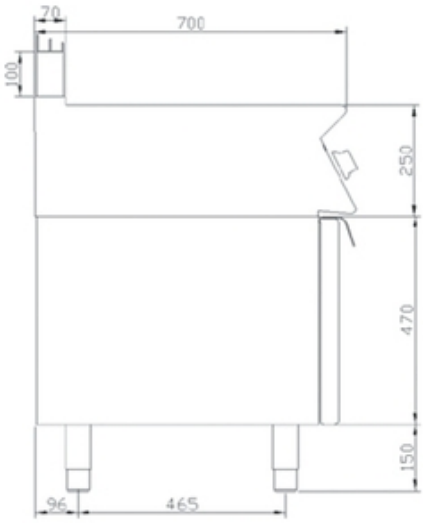
Poids brut (kg)	68
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	450x825x1200

DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	68
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	400x700x1010

SCHÉMAS TECHNIQUES





(G) ENTREE GAZ
(E) ENTREE ELECTRIQUE
(A) REMPLISSAGE EAU
(C) REMPLISSAGE EAU CHAUDE
(F) REMPLISSAGE EAU FROIDE
(S) VIDANGE EAU