

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - IIO	CRI306280	NFIOC9GI5	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz l cuve 15 lt. sur placard fermé



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	CRI306280	NFIOC9GI5	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz I cuve 15 lt. sur placard fermé

DÉTAILS



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - IIO	CRI3O628O	NFIOC9GI5	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz I cuve 15 lt. sur placard fermé



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	900		
PROFONDEUR (mm):	550		
HAUTEUR (mm):	870		
POIDS (Kg):	84		
VOLUME (m ³):	0.25		
PUISSANCE GAZ (kW):	14		
N. ZONES DE CUISSON:	1		
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	1x14 kW		
DIM. CUVES (mm):	250x540x220(h) mm		
N. CUVES:	1	CAPACITE' (L):	15
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	100-185		

DESCRIPTION

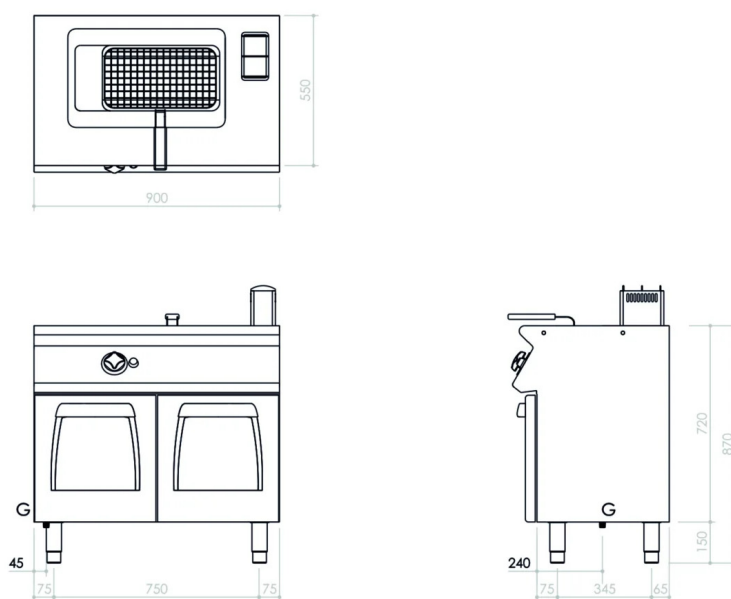
Friteuse à gaz monobloc sur meuble, réalisée en acier inoxydable AISI 304. Top avec joint de tête, épaisseur 20/10. Cuve de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 304 avec profil interne rayonné. Capacité du réservoir de 15 litres. La cuve est équipée d'un grand bassin frontal pour l'expansion de l'huile et de la mousse et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Le chauffage est obtenu au moyen de brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, placés à l'extérieur de la cuve. Le chauffage est régulé par une vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple. Le brûleur principal est allumé par le brûleur de la veilleuse. Allumeur piézoélectrique avec bouchon de protection contre l'eau situé sur le panneau de commande. Température de l'huile dans le réservoir contrôlée par un thermostat mécanique, avec réglage de 100 à 185 °C. Thermostat de sécurité avec réarmement manuel. Filtre, panier, couvercle et collecteur du robinet de vidange amovibles fournis. L'appareil est équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 110	CRI306280	NFIOC9G15	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz 1 cuve 15 lt. sur placard fermé



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(G) Raccordement au gaz: $\text{Ø}1/2''$

