

Friteuse 2 pots Mécanique gaz



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence MECA-FRYER 2B

Description brève du produit :

Existe en version 2 pots.

- Caractéristique : - Puissance: 33,22kW - Consommation: 3,20m²/h - Capacité: 2X 13 litres - Rendement: 50kg/heure en pré-cuisson 100kg/heure en cuisson • Fabrication en Inox EN 1.4509 441 • Toutes nos friteuses sont conformes aux normes CE.
- Affichage par thermomètre mécanique.
- Commande du brûleur via la vanne sit.
- Toutes nos friteuses sont livrées sous crête.

Description du produit :

- 2 cuves 13 litres Ø 360 mm (2x 16,16 kW).
- 2 portes battantes.
- En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.
- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé
- Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité).
- Bac supérieure pour les aliments précuits, muni d'un fond perforée permettant l'égouttage
- Portes battantes à double parois et isolées
- Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée
- Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion
- Vanne thermostatique de type "SIT" muni d'une sécurité par thermocouple et piezo d'allumage (fini le raccordement électrique!)
- Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve
- Fabrication en acier inox AISI 304/441.
- Conformes aux normes CE en vigueur.

PLUS :

- Rien ne remplace le goût des frites fraîches. Abandonnez le surgelé, grâce à nos friteuses Diamond, proposez la vraie recette traditionnelle!! - Construction très robuste et design très innovant.
- Cuve ronde Ø 360 mm en acier (30/10ème) emboutie et sertie, étanchéité assurée à 100% et une finition irréprochable!, munie d'une zone froide avec crépine de fond
- Thermomètre(s) analogique(s) "JUMO" (classe 1,5 - IP55) de grande taille (Ø 100 mm)
- Double sécurité : Thermostat de sécurité anti-feu (sécurité au cas d'un allumage à cuve vide), ainsi que d'un thermostat de sécurité standard.
- Bac supérieure (de grande capacité) pour entreposer les aliments après précuissons.

mm (LxPxH) : 960x870xh930/1507

kcal/h : 27520

kg : 150

M³ : 1,25

caractéristiques du produit :