

PROMO**SILVER**

Friteuse gaz HEAVY DUTY, 1 cuve ronde, mécanique

MECA-FRYER/1B

Descriptions

mm (L x P x H)	535 x 870 x 930/1507
kcal/h (gaz)	13760
Poids Brut (kg)	85 kg
Volume (m ³)	0.8 m ³

Page catalogue : **151-SILV**Page promo : **48-Slc26**

Détails du produit

- Production par cuve : 25 kg/h en pré-cuisson, 50 kg/h en cuisson.
- 1 cuve 13 litres Ø 360 mm (16,16 kW).
- 1 porte battante.
- 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 supérieur pour les aliments précuits, muni d'un fond perforé 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" munie d'une sécurité par thermocouple et piézo d'allumage (fini le raccordement électrique !).
- Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve.
- Fabrication en acier inox AISI 441.
- Conformes aux normes CE en vigueur.

Les +

- 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).
- Thermostat de sécurité anti-feu (sécurité en cas d'un allumage à cuve vide), ainsi que d'un thermostat de sécurité standard.
- Bac supérieur (de grande capacité) pour entreposer les aliments après précuisson.