

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOOO560	FR74G10A	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz 1 cuve de 10 lt.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOOO560	FR74G10A	Friteuses

ARTICLE

**Friteuse gaz 1 cuve de 10 lt.**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>400</b>		
PROFONDEUR (mm):	<b>750</b>		
HAUTEUR (mm):	<b>900</b>		
POIDS (Kg):	<b>54</b>		
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.4</b>		
PUISSANCE GAZ (kW):	<b>10</b>		
N. ZONES DE CUISSON:	<b>1</b>		
N. CUVES:	<b>1</b>	CAPACITE' (L):	<b>1x 10</b>
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>90-185</b>		

**DESCRIPTION**

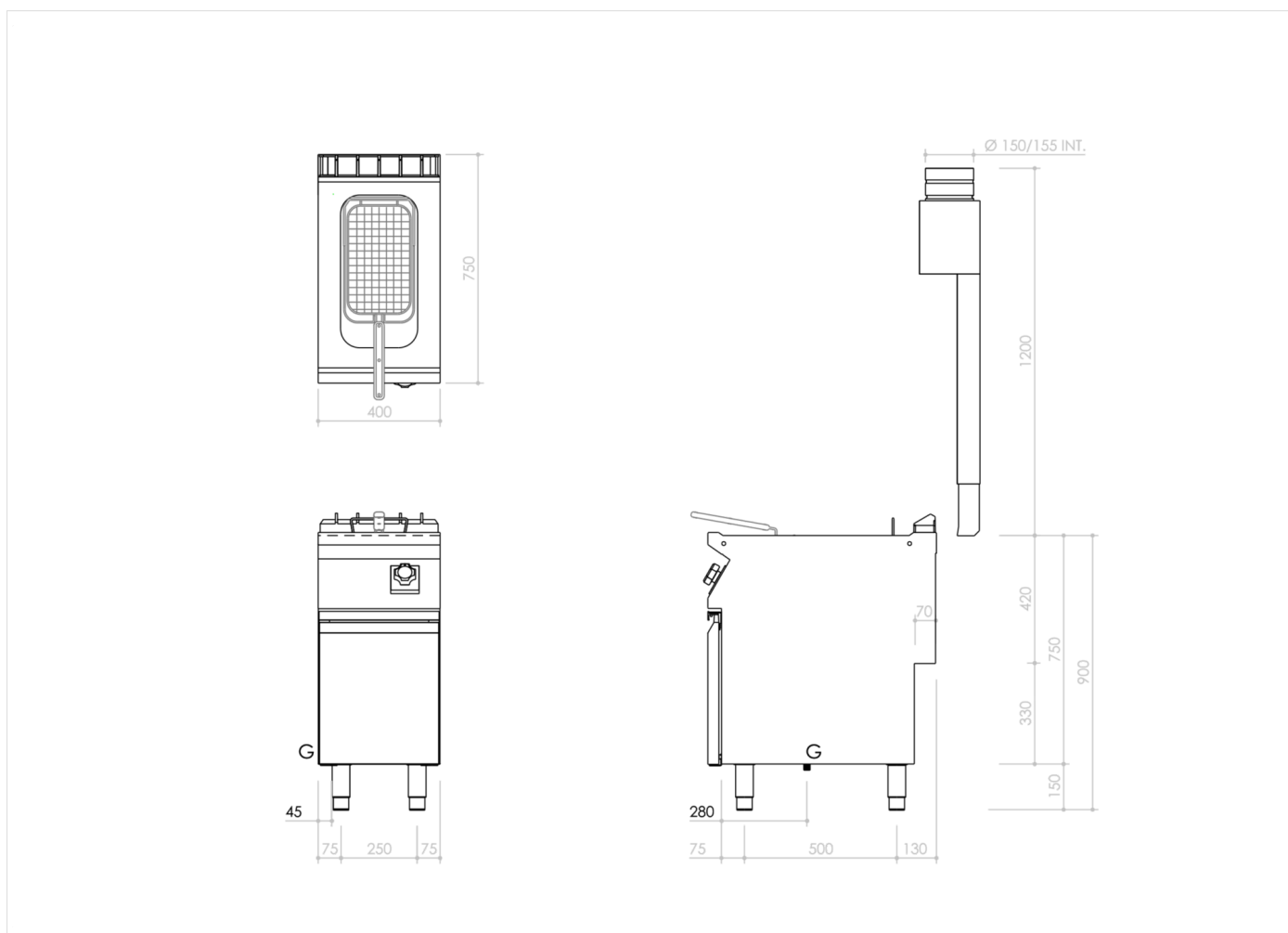
Friteuse au gaz sur armoire, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité bac 10 l. Bac avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, installés à l'extérieur du bac. Température de l'huile dans le bac réglable de 100 à 185 °C. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Réglage du chauffage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage du brûleur principal à travers la veilleuse. Allumeur piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau, sur le bandeau de commande. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fournis. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOOO560	FR74GIOA	Friteuses

ARTICLE

Friteuse gaz I cuve de 10 lt.



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

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

