

K4EFGP1020

FRITEUSE ELECTRIQUE - 2 CUVES - 20+20 lt. - PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte en double paroi et poignée robuste.

Chauffage de l'huile obtenu grâce à des **éléments chauffants puissants en acier inoxydable**, plongés dans l'huile et facilement **rabattables** pour faciliter les opérations de nettoyage. Des éléments chauffants puissants et à activation rapide, afin d'éviter le refroidissement de l'huile lors du versement des aliments dans la cuve.

Deux cuves de 20 lt. en acier inox 18/10 estampées à froid et équipées d'un thermostat, qui permet de régler la température entre 100°C et 190°C. Thermostat de sécurité à réactivation manuelle.

Cuves en acier inoxydable AISI 304 de **2 mm d'épaisseur** avec des bords arrondis inclinés vers le bec de vidange, qui est relié à un conteneur en acier inox pour la récupération de l'huile.

Plan de travail et cuve moulés pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Conteneur en acier inox avec filtre pour la récupération de l'huile fourni **en dotation**. Paniers et couvercles de cuve en acier inox fournis **en dotation**.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 89 kg
Volume: 0.99 m³
Puissance électrique: 36.00 kW

