



FG9417MP GAS-FRITEUSE MELTING - 17 l



Friteuse komplett aus Stahl.
Top Pressteil mit Stärke 2 mm.
Höhenverstellbare Füße aus Stahl.
Becken aus Pressteil mit komplett abgerundeter Y-Form und Oberflächenbeschichtung mit Silikonschutzlack für eine bessere Wärmeleistung.
Große Kaltzone am Beckenboden für das Absetzen von Verunreinigungen.
Ölabfluss mit 1 Zoll Durchmesser für das vollständige und schnelle Abfließen vom Öl und zur Vermeidung der Ablagerung von Rückständen auf dem Beckenboden.
Multigas-Rohrbrenner aus Stahl, unter dem Becken montiert, mit Gasventil und elektrischer Speisung.
Wärmeisolierung zwischen Brennkammer und externer Verkleidung.
Einsetzen eines Rührwerks aus Edelstahl in das Becken (obligatorisch).
Melting-System mit elektronischer Kontrolle der Temperatur und programmierten, graduellen Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.
"Melting"-System mit folgenden Vorteilen:
- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen vom Gargut
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung vom Öl
Ausstattung:
1 Korb für Becken an halber Einheit
3 Körbe für gesamte Einheit (zwei halbe Einheiten plus eine ganze)
1 Ölauffangschale

Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

400x900x900H

Volume: (m³) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

Gasanschluss

kW **16**

UNI ISO 7\1 R 1/2"

Stromanschluss

kW **0,2**

Netzspannung

230V/1 50Hz

