



FG9421P

GAS-FRITEUSE - 21 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 Silikon Schutzlack 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).

Temperaturkontrolle über Thermostat bis 190°C plus Sicherheitsthermostat mit vorgegebener Eichung (230°C), um ein Überhitzen zu verhindern.

Temperaturfühler gegen Stöße und Schläge geschützt.

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 **20**

UNI ISO 7\1 R 1/2"

Stromanschluss

kW **0,1**

Netzspannung

230V/1 50Hz

