

FRITEUSE À GAZ SFM20M

SKU: SFM20M



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>16,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190 Kcal/h - 56300 BTU/h</u>
Méthane	<u>G20=1,75 G25=2,03</u>
GPL	<u>G30/G31=1,29</u>
Brûleurs	<u>3</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>25</u>
Capacité de la cuve (L)	<u>24</u>
Capacité de l'huile (L)	<u>20</u>
Capacité du panier (L)	<u>2,5</u>
Température de service	<u>50÷195°C</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>400 x 714 x 1070(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>52</u>
Poids brut (Kg)	<u>63</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>480 x 800 x 1210(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,465</u>

Friteuses à gaz. Plan de travail et panneaux avant en acier inox AISI 304 - cuves en inox - épaisseur 15/10 - moulées et arrondies avec un profil présentant une large zone froide pour la collecte des résidus alimentaires - poignées des paniers, boutons et couvercles en matériau isolant - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - raccordement au gaz 1/2"G - brûleurs tubulaires en nid d'abeille - système de sécurité avec vanne à

thermocouple et thermostat de sécurité - veilleuse protégée - allumage piézoélectrique - alimentation au méthane, kit GPL fourni - robinet de vidange. Atteignent 190 °C en environ 10 minutes - temps de friture d'environ 5 à 6 minutes.

SFM20M: équipées d'un meuble.

