



Friteuse Gaz Haut Rendement à Chauffe Indirecte par réflecteurs céramiques

Conçus pour la restauration rapide, collectivités, brasseries, grills et restauration orientale et asiatique

Imperial International
Foodservice Equipment

Série IFS-OP:

Friteuse gaz haut rendement



Modèle IFS-50-OP
Avec roulettes en option

Dimensions (mm) :

- 22 litres: **L 394 x P 762 x H 1156**
- 27 litres: **L 394 x P 762 x H 1156**
- 41 litres: **L 495 x P 864 x H 1156**
- Hauteur plan de travail: 914mm

Equipements de série:

- Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Cuve en « V » pour un nettoyage facile
- Eléments infrarouge en céramique à l'extérieur du cuve
- Grande surface d'échange thermique par l'extérieur du cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Thermostat de 93°C – 204°C
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE, NSF et CGA

Caractéristiques techniques :

Modèles	Capacité litres	Puissance Gaz kW	Production 6 x 6 Kg/h	Surface cuve mm	Poids emballés Kg	Dimensions (mm) L x P x H
IFS-40-OP	22	36	35	356 x 356	100	394 x 762 x 1156
IFS-50-OP	27	38	45	356 x 356	100	394 x 762 x 1156
IFS-75-OP	41	51	60	457 x 457	122	495 x 864 x 1156

Options (sur commande) :

- Régulation électronique : Suffixe « T »
- Programmateur avec régulation électronique : Suffixe « C »
- Relevage automatique des paniers* : Suffixe BL
- Minuterie mécanique
- Poste de salage sur coffre (394 x 762 x 914 mm)
- Lampe chauffante pour poste de salage

* À commander avec programmateur ou minuterie

Accessoires :

- Couvercle pour cuve en inox
- Kit d'assemblage 2 friteuses
- Un jeu de 4 roulettes avec freins
- Un jeu de 4 roues Ø 305mm
- Panier grand format

