



Imperial **International**

Friteuse gaz haut rendement à éléments tubulaires

Conçue pour les friteries, brasseries, restauration collective, food truck, restauration gastronomique, restauration rapide

IMPERIAL-IFS

IMPERIAL

Fig.1 : modèle IFS-2525



Dimensions (mm) :

L x P x H : 394 x 762 x 1156

Caractéristiques de série :

- Construction simple et robuste en inox
- 2 bacs complètement séparés dans le même coffre
- 2 alimentations gaz
- 2 Brûleurs en fonte très puissant pour une reprise rapide de la température.
- Chauffe directe par tubes soudés dans la cuve
- Grille de pré-filtration incluse dans la cuve
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique : 93°C – 204°C (2 thermostats de régulation)
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø25mm (2 vannes de vidanges) (Fig.2)
- Livrée sans câble (prévoir 1 câble par cuve)
- Disponible en gaz naturel G20 (Raccordement gaz naturel : 3/4 NPT 21/27), ou en gaz propane G31
- Pieds réglables en inox
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifiée CE, NSF et CGA

Fig.2 : Vue sur la double cuve et les éléments tubulaires

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IFS-2525	2 x 14	32	45-50	394 x 762 x 1156	100