



MAGISTRA 700 - FRITEUSES

MG7GF777



2 PANIERS, GAZ SUR COFFRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	70x70x118
Capacité de la cuve (lt-GN)	14+14
Puissance totale (kW)	12,5+12,5=25

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Dimensions cuve - LxPxH (cm)	28X34X30
Poids (kg)	97
Volume (m3)	0,95

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable AISI304 18/10 d'une épaisseur de 1 mm. Les cuves sont en acier inoxydable AISI 304 18/10, moulées et avec des angles arrondis. Les cuves sont fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage. L'importante zone froide permet d'accroître la durée de vie de l'huile et permet une récupération aisée des résidus de friture. Tous les modèles sont équipés de thermostats de sécurité ainsi que de thermostats de régulation (90-190 °C) permettant de conserver la qualité de l'huile. Un plan dégouttage est située sur le devant. Le système de recuperation est simple et sécurisé grâce au bac de récupération équipé d'un filtre inox. Version gaz avec bruleur interne: bruleur forte puissance à flamme horizontale, contrôle thermostatique de la température (90-190 °C), vanne de sécurité et thermocouple, allumage automatique avec flamme pilote et piezzo. Versions électriques: résistances blindées à l'intérieur de la cuve. Les résistances basculent pour simplifier le nettoyage. Contrôle thermostatique des températures.

