



Friteuse gaz HEAVY DUTY, 3 cuves rondes, mécanique

MIKA/3-MC

Descriptions

mm (L x P x H)

1445 x 870 x 930/1507

Page catalogue : **271-Ed8**

Page promo : **41-Pr23**

kcal/h (gaz)	41280
Poids Brut (kg)	230 kg
Volume (m ³)	1.75 m ³

Détails du produit

- Production par cuve : 25kg/h en pré-cuisson 50kg/h en cuisson
- 3 cuves 13 litres Ø 360 mm (3x 16,16 kW).
- 3 portes battantes.
- En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.
- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé
- Robinet de vidange inferieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité).
- Bac supérieure pour les aliments précuits, muni d'un fond perforée permettant l'égouttage
- Portes battantes à double parois et isolées
- Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée
- Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion
- Vanne thermostatique de type "SIT" muni d'une sécurité par thermocouple et piezo d'allumage (fini le raccordement électrique!)
- Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve

- Fabrication en acier inox AISI 441.
- Conformes aux normes CE en vigueur.

Les +

- Rien ne remplace le goût des frites fraîches. Abandonnez le surgelé, grâce à nos friteuses Diamond, proposez la vraie recette traditionnelle!! - Construction très robuste et design très innovant.
- Cuve ronde Ø 360 mm en acier (30/10émé) emboutie et sertie, étanchéité assuré à 100% et une finition irréprochable!), munie d'une zone froide avec crépine de fond
- Thermomètre(s) analogique(s) "JUMO" (classe 1,5 - IP55) de grande taille (Ø 100 mm)
- Double sécurité : Thermostat de sécurité anti-feu (sécurité au cas d'un allumage à cuve vide), ainsi que d'un thermostat de sécurité standard.
- Bac supérieure (de grande capacité) pour entreposer les aliments après précuisons.