

Friteuses gaz haut rendement

uniquement au gaz naturel ou propane



INFOS PRODUIT

- Structure en acier inoxydable AISI 430.
- Forte puissance et efficacité de chauffe des brûleurs et pilote de stabilité pour les flammes.
- Puissants brûleurs au gaz qui permet une montée rapide en température pour améliorer la qualité de cuisson et d'absorption de l'huile.
- Contrôle des températures avec un thermostat de qualité de 93 et 205°C munis d'un arrêt de sécurité automatique.
- Sécurité par thermocouple et thermopile.
- Zone froide pour emprisonner les particules et prolonger la durée d'utilisation de l'huile (ATFS-40, ATFS-50 : 4 litres et ATFS-75 : 4,8 litres).
- 2 grands paniers en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques.
- Pieds robustes en Inox et réglables en hauteur.
- Accès facile au bac de vidange grâce à une vanne d'un diamètre 35 mm pour l'évacuation de l'huile. (Vidangez à froid).
- Allumage par train électrique d'étincelles
- Disponible au gaz de ville (NG) ou au propane (LP).
- Existe sur roues (à déplacer uniquement après avoir vidangé la friteuse). (-R)

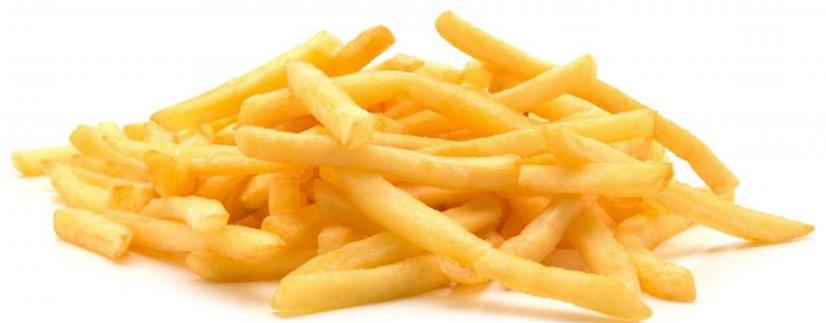
Avertissement : L'installation, la maintenance et la réparation des appareils fonctionnant au gaz (naturel ou propane) doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, c'est à dire, une personne ou une entreprise qui maîtrise ces différentes opérations et qui en assure la responsabilité.



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	X 2 paniers (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Production kg frites* / h	Poids net	Volume cuve & Zone froide	Total calorifique (Kw)	Diamètre injecteur (mm)
ATFS-40 LP	395x765x1128	165x335x150	3	40	61 kg	21 + 5 L	21	1,35
ATFS-40 NG	395x765x1128	165x335x150	3	40	61 kg	21 + 5 L	21	2,4

*sur la base de frites congelées 6x6

Les informations ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis. Images non-contractuelles.



ATFS-40/ ATFS-50

