

Friteuses Top gaz



FACILE A INSTALLER.

- Tous les modèles sont munis d'un décrochement technique pour faciliter l'installation et ils peuvent être montés sur table, sur des soubassements neutres, sur des supports en système pont ou suspendus (un coté ou dos dos).
- Les parties techniques sont toutes accessibles par l'avant.
- Les principales connexions sont accessibles par l'arrière du Top

FACILE A NETTOYER

- Cuve en forme de V avec coins arrondis, résistances extérieures pour plus de sécurité et un nettoyage facile.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.
- Panneaux latéraux, arrière et inférieur en acier inox, finition "scotch brite".
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges poussière.
- Vidange d'huile par un robinet avec un mécanisme de sécurité presser-tourner, situé l'avant du module.

FACILE A UTILISER

- Les Friteuses Top Gaz en forme de V sont idéales pour les cuisines nécessitant un module de cuisson polyvalent, efficace, facile nettoyer. et capable de frire de nombreuses portions la suite. La cuve V est équipée de brûleurs externes haute performance en acier, garantissant une plus longue durée de vie de l'huile (en comparaison avec les brûleurs internes) grâce une meilleure répartition de la chaleur.
- Température de travail : de 105°C 185°C.
- Thermostat supplémentaire de sécurité.
- Brûleurs en acier inox avec combustion optimisée, flamme auto-stabilisée et flamme pilote.
- Allumage Piezo électrique.
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville. Gicleurs de substitution fournis en standard.

FACILE A ENTRETENIR

- Indice de protection l'eau IPX 4.
 - Agencement spécial des boutons évitant l'infiltration de l'eau
- ### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
- Recyclable 98%.
 - Emballage sans CFC.

Friteuses Top gaz

Code	Modèles	Description	Dimensions mm	kg	m ³
373066	A7FRGD1B00	1 cuve de 7 litres - 1 panier en dotation	400x700x250	30	0,08
373067	A7FRGH2B00	2 cuves de 7 litres - 2 paniers en dotation	800x700x250	60	0,15

Accessoires Inclus

Code	373066	373067
PANIER POUR FRITEUSE 7 L	1	2

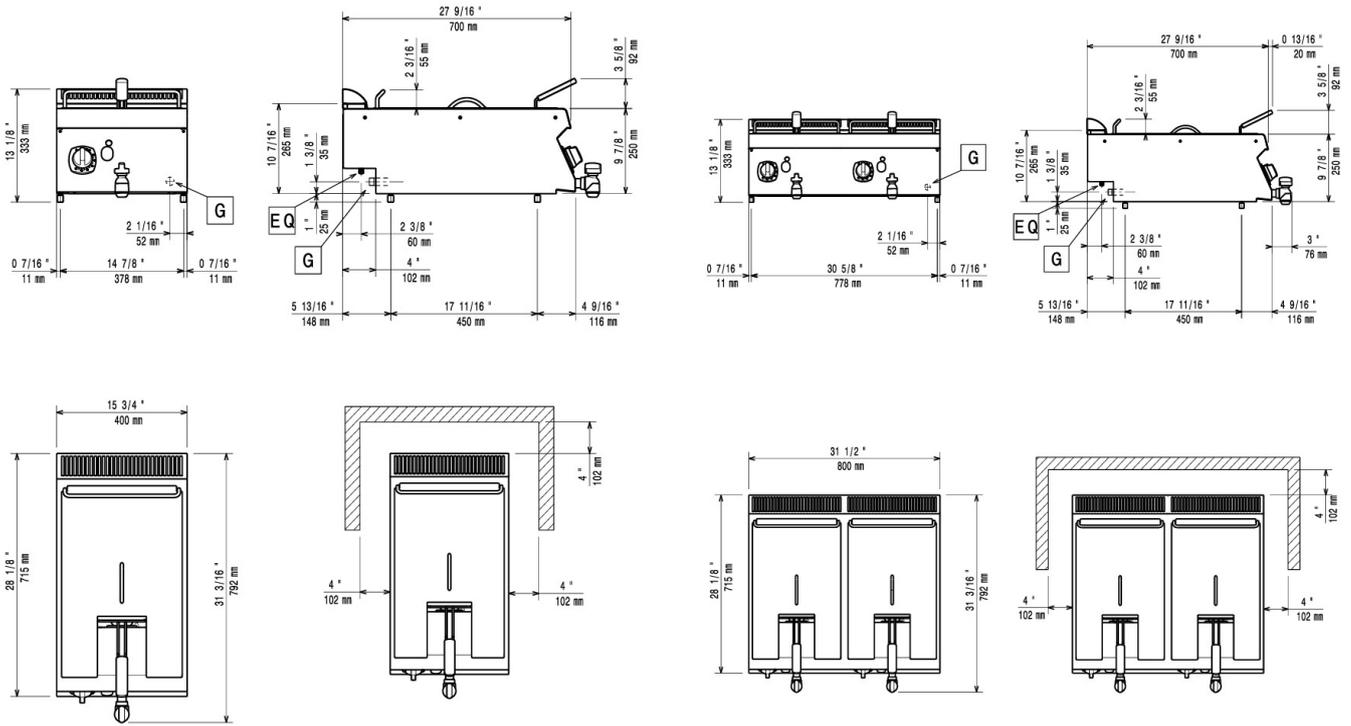
Accessoires Optionnels

Code	373066	373067
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM		206133
BAGUE DE RACCORD CHEMINÉE DIAM.120/130MM	206127	
CACHE-MITRE 400 MM OUVERT	206284	
CHEMINÉE		206246
CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM	206126	
CHEMINÉE DIAMETRE 150 MM		206132
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H 250 MM	216277	216277
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT	206240	206240
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MITRE POUR ELEMENT 400 MM	216047	
MITRE POUR ELEMENT 800 MM		206304
PANIER POUR FRITEUSE 7 L	921608	921608
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1000 MM	206138	206138
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1200 MM	206139	206139
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1400 MM	206140	206140
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1600 MM	206141	206141
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 400 MM	206154	206154
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 800 MM	206137	206137

Caractéristiques

Code	373066	373067
Alimentation	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm		
largeur	400	800
profondeur	730	730
hauteur	250	250
Nombre de cuves	1	2
Dimensions utiles - mm		
largeur	240	240
profondeur	380	380
hauteur	235	235
Limiteur de température		
Température (min-max) °C	105, 185	105, 185
Capacité cuve - min/max - L	5.5, 7	5.5, 7
Puissance - kW		
gaz	7	14
Poids net - kg	30	60





La Société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

Code
G - Gas connection

373066
1/2"

373067
1/2"

