



Imperial **International**

Friteuse gaz haut rendement double cuve électrique, résistances relevables

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



IMPERIAL-IFS

Fig.1 : modèle IFS-2525-E-LOE



Dimensions (mm) :

L x P x H : 394 x 762 x 1156

Caractéristiques de série :

- Construction simple et robuste en inox
- Résistances électriques plates relevables en serpentins de WATLOW pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Maintien des résistances en position relevée (90°) par des aimants puissants avec commutateur de sécurité (Fig.2)
- Grille de préfiltration incluse dans la cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique : 93°C-204°C
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Relais de puissance industriels (type ZETTLER)
- 1 tuyau de vidange par cuve Ø25mm
- Pieds réglables en inox
- 380V triphasé 50 Hz (3PH + N + T)
- livrée sans câbles (prévoir 1 câble par cuve)
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifiée CE

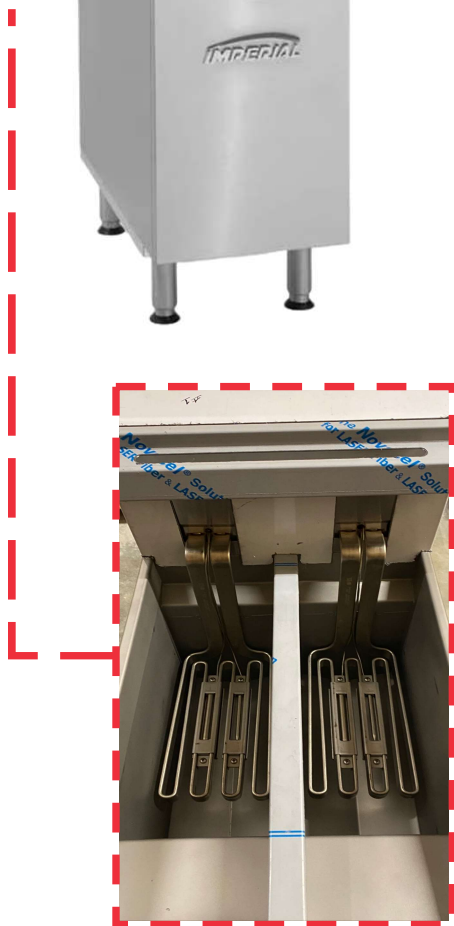


Fig.2 : Vue sur la double cuve

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IFS-2525-E-LOE	2 x 14	17	50	394 x 762 x 1156	75