



Imperial **International**

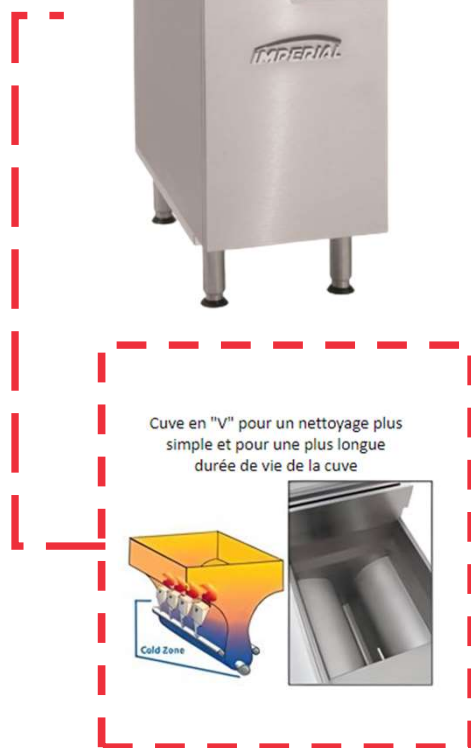
Friteuses gaz haut rendement à chauffe indirecte par réflecteurs céramiques

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

IMPERIAL

IMPERIAL-IFS-OP

Fig.1 : modèle IFS-40-OP



Caractéristiques de série :

- Construction simple et robuste en inox
- Éléments infrarouges en céramique à l'extérieur de la cuve
- Chauffe indirecte : Les brûleurs chauffent les réflecteurs en céramique qui à leurs tours chauffent indirectement la cuve par infrarouge
- Grille de pré-filtration incluse dans la cuve
- Cuve en V pour un nettoyage facile (Fig.2)
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle par sonde THERMOSWITCH FENWAL pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique : 93°C-204°C
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø32mm
- Disponible en gaz naturel G20 (Raccordement gaz naturel : 3/4 NPT 21/27), ou en gaz propane G31
- Pieds réglables en inox
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifiée CE, NSF et CGA

Fig.2 : Chauffe indirecte

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IFS-40-OP	22	36	40-50	394 x 762 x 1156	100