Imperial International

Série IFST-Friteuse haut rendement pour comptoir gaz

Des friteuses de comptoir très puissantes et compactes, idéal pour les petits établissements avec un grand débit.

IMPERIAL-IFST

Fig.1 : *modèle IFST-25

Fig.2 : Modèle IFST-25

*Les friteuses comptoirs sont livrées sans support en inox

Dimensions (mm) :

L x P x H : 394 x 743 x 622

Caractéristiques de série :

- Friteuse GAZ 14 litres
- Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Chauffe par des éléments tubulaires à l'intérieure de la cuve avec 3 brûleurs gaz
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C-181°C)
- Livrée avec 2 x ½ paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle
- Vanne de vidange (Ø25 mm)
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Pas d'alimentation électrique nécessaire
- Les friteuses comptoirs sont livrées sans couvercle
- Certifié CE, NSF et CGA

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IFST-25	14	21	20	394 x 743 x 622	50

Imperial International SARL : 16 avenue Christian Doppler, Bât B4, ZA Sprirt, 77700 BAILLY-ROMAINVILLIERS, France
Tél : 01.85.49.01.10 - Fax : 09.72.47.75.83 - E-mail : sales@imperialinternational.eu - **www.imperialinternational.eu**