



Imperial **International**

# Friteuses électrique haut rendement sur coffre avec résistances fixes.

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

# IMPERIAL

## IMPERIAL-IFS-E

Fig.1 : modèle IFS-40-E



### Caractéristiques de série :

- Construction simple et robuste en inox
- Résistances électriques plates en serpentins de WATLOW pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Les résistances sont fixes : Configuration plus simple et plus économique / Pas de pièces en mouvement (Fig.2)
- Grille de pré-filtration 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)
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø32mm
- Pieds réglables en inox
- 380V triphasé 50 Hz (3PH + N + T) livrée sans câbles
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifiée CE

Fig.2 : Résistances fixes

Référence	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
IFS-40-E	22	14	40-50	394 x 762 x 1156	70
IFS-50-E	27	15,3	50-60	394 x 762 x 1156	80