

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Friteuse gaz HEAVY DUTY, 3 cuves rondes, mécanique**

Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"><li>• Production par cuve : 25 kg/h en précuisson 50 kg/h en cuisson.</li><li>• 3 cuves de 13 litres Ø 360 mm (3x 16,16 kW).</li><li>• 3 portes battantes.</li><li>• En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.</li><li>• Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème) soudé.</li><li>• Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité).</li><li>• Bac supérieure pour les aliments précuits, muni d'un fond perforé permettant l'égouttage.</li><li>• Portes battantes à double parois et isolées.</li><li>• Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée.</li><li>• Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion</li><li>• Vanne thermostatique de type "SIT" munie d'une sécurité</li></ul>	<table><tr><td>Référence constructeur</td><td>MECA-FRYER/3B</td></tr><tr><td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>1445 x 870 x 930/1507</td></tr></table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	MECA-FRYER/3B	Dimensions extérieures (en mm)	1445 x 870 x 930/1507
Référence constructeur	MECA-FRYER/3B				
Dimensions extérieures (en mm)	1445 x 870 x 930/1507				

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>par thermocouple et piézo d'allumage (fini le raccordement électrique !).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve.</li><li>• Fabrication en acier inox AISI 441.</li><li>• Conformes aux normes CE en vigueur.</li><li>• Rien ne remplace le goût des frites fraîches. Abandonnez le surgelé, grâce à nos friteuses Diamond, proposez la vraie recette traditionnelle !</li><li>• Construction très robuste et design très innovant.</li><li>• Cuve ronde Ø 360 mm en acier (30/10ème) emboutie et sertie, étanchéité assurée à 100% et une finition irréprochable !, munie d'une zone froide avec crépine de fond</li><li>• Thermomètre(s) analogique(s) "JUMO" (classe 1,5 - IP55 ) de grande taille (Ø 100 mm).</li><li>• Double sécurité : thermostat de sécurité anti-feu (sécurité en cas d'un allumage à cuve vide), ainsi que d'un thermostat de sécurité standard.</li><li>• Bac supérieur (de grande capacité) pour entreposer les aliments après précuisson.</li></ul> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Largeur en mm : 1445</li><li>-Profondeur en mm : 870</li><li>-Hauteur en mm : 930/1507</li><li>-Poids en KG : 230</li><li>-Puissance Gaz : 41280</li></ul>	