

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10492008</b>	<b>M9FRG20Y</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 900</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 'Y' 20L****DONNÉES TECHNIQUES**

Puissance totale du gaz (kW)	21,0
Puissance électrique (kW)	0.05
Tension standard (V)*	220-230 V ~
N° de zones de cuisson	1x21kW
N° de cuves	1x20lt
Degré de protection (mm)	IPX4

**DONNÉES DES DIMENSIONS**

Dimensions du produit (mm)	400W x 900 P x 900 H
Poids net (kg)	94
Poids brut (kg)	107
Dimensions de l'emballage (m3)	430 x 972 x 1264
Volume de l'emballage (m3)	0.53

**CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. La juxtaposition précise des plans de travail garantit une hygiène maximale. Les supports en acier inoxydable fournis de série permettent de fixer les appareils entre eux de manière très efficace (joint d'étanchéité en option). Pare-éclaboussures arrière incliné sur le dessus, avec cheminée intégrée pour la dissipation de la chaleur et grille de fermeture en acier amovible. Pieds d'appui au sol, réglables, en acier inoxydable AISI 304 avec base anti-rayures en matière plastique isolante. Rallonge du pied de 60 mm, hauteur standard du plan de travail 900 mm (minimum 895, maximum 955).

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 emboutie en forme de Y, sans soudures, avec bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace. Profonde zone froide pour stabiliser les résidus de cuisson. Vidange d'huile droit de grand diamètre (Ø38 mm) avec robinet frontal pour faciliter la vidange. Espace technique entièrement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour éviter l'infiltration de saletés. Chauffage obtenu par brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haut rendement placés à l'extérieur de la cuve de cuisson pour optimiser l'échange thermique tout en préservant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés libérées lors de la friture, ce qui va sauvegarder l'huile. Contrôle thermostatique de la température avec voyant lumineux de fonctionnement. Électrovanne de sécurité avec thermocouple. Allumage électronique de la veilleuse. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Soubassement inférieur fermé par une porte à charnière en acier inoxydable AISI 304, s'ouvrant à gauche, équipée de charnières à fermeture assistée et d'une poignée ergonomique peu encombrante.

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10492008</b>	<b>M9FRG20Y</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 900</b>

## DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 'Y' 20L****ACCESSOIRES ( non inclus)**

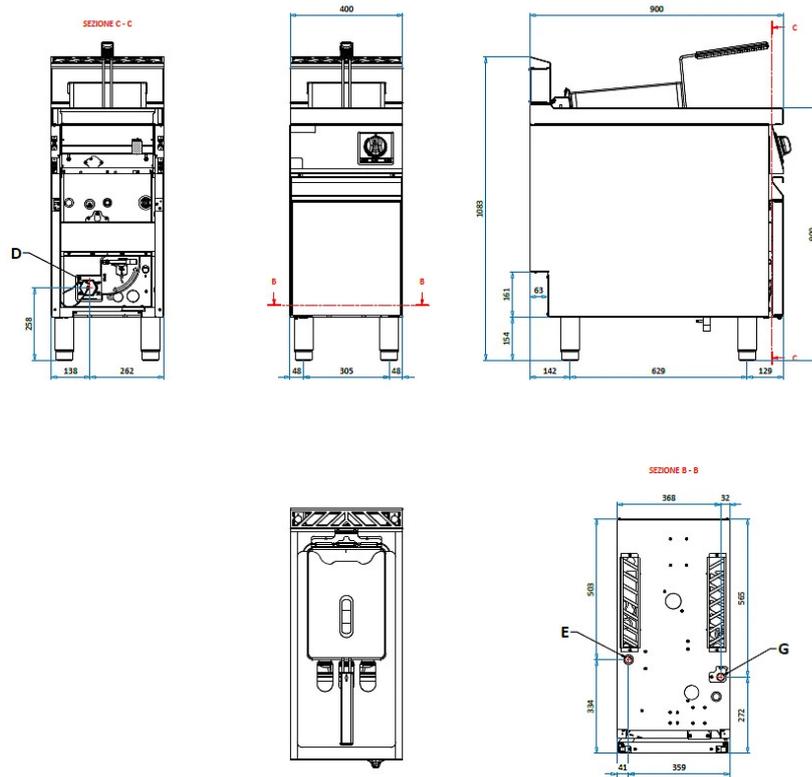
Code	Modèle	Description
80300254	CF20	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
20200150	CCF20	COUVERCLE D'IMMERSION POUR PANIER CUVE 20L
863058	CF8	GRAND PANIER POUR FRITEUSE CUVE 8L
80300155	CMF20	DEMI PANIER POUR FRITEUSE CUVE 20L
20100077	TRO-S9	CHARIOT AVEC FILTRE POUR FRITEUSE SÉRIE 900
20200047	CON-FIL	RÉCIPIENT DE FILTRE POUR FRITEUSE
20100066	F100	FILTRE 100 MICRONS POUR FRITEUSE
863139	BRO-16/17	BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'HUILE EN INOX POUR FRITEUSE 16/17 LITRES
388003	FRY-DET	SOLUTION DÉGRAISSANTE POUR FRITEUSE 1 BOÎTE - 6 BOUTEILLES/1LITR
80300047	FFV20	FILTRE FOND CUVE FRITEUSE 20L
80300165	GRID-FV20	MAILLE POUR FRITEUSE DE 20LT
892052	GLOSIL	GANT EN SILICONE
891952	SPAT	SPATULE POUR NETTOYER LA FRITEUSE
20100591	LID-FV20	COUVERCLE POUR FRITEUSE DE 20LT
60200678	DEF-FV20	DÉFLECTEUR POUR FRITEUSE GAZ 20LT

CODE	MODÈLE	TYPE	ALIMENTATION	SÉRIE
<b>10492008</b>	<b>M9FRG20Y</b>	<b>FRITEUSE</b>	<b>GAZ</b>	<b>MILO 900</b>

DESCRIPTION

**FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 'Y' 20L**

**VUES ÉCLATÉES**



**RACCORDEMENTS**

G = GAZ	3/4" G
E = ÉLECTRIQUE	220-230 V ~
S = VIDANGE	1" 1/2 G