



Imperial **International**

Série IFST-Friteuse haut rendement pour comptoir électrique

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

IMPERIAL

IMPERIAL-IFST

Fig.1 : * modèle IFST-25-E



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 Électrique 14 litres
- Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistance électrique en inox 304 en forme de serpentín pour une meilleur échange thermique pour une chauffe rapide de l'huile
- 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
- Alimentation : 380V triphasé 50Hz (3PH+N+T)
- Livrée sans câble, ni prise électrique
- 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-E	14	9	20	394 x 743 x 622	50