



GERNAL FTB-E-300X400 - FRITEUSE CONTINUE



 Nos clients évaluent nos services via la Société des Avis Garantis, [découvrez tous leurs avis.](#)

UGS : 12420 | Catégories : Matériel divers

DESCRIPTION TECHNIQUE

Fabricant : Gernal

Modèle : FTB-E-300x400

Type : Friteuse continue / tunnel de cuisson

Année : 2016

Modes manuel et automatique, Gestion des recettes, Réglage température

Puissance moteur tapis : 0,25 kW + 31 W

Pompe circulation : 1,5 kW

Pompe transfert : 1,5 kW

Résistances de chauffe : 4 x 25 kW



Thermostat de sécurité - MAX : 190 °C

Contenance huile : ± 650 L

Remplissage gravitaire via vanne manuelle

Détection fixe de niveau d'huile avec alarme en cas de niveau anormal

Circuit d'huile avec pompe de circulation et filtration intégrée

Ouverture manuelle facile par contrepoids

Hotte avec buse de pulvérisation pour nettoyage en place

Air comprimé : 6 bar

Convoyeur : 1 tapis supérieur / 1 tapis inférieur

- Tapis inox à fils entrelacés
- Ø fils : 1,6 mm
- Écartement entre fils : 5 mm
- Tapis inférieur équipé des ameneurs
- Réglage vitesse tapis (0 = min → 10.00 = max)
- Distance fixe entre les deux tapis
- pivotement pour accès nettoyage par 2 vérins électriques.

Panneau de commande

Dossier technique complet

Encombrement : 525 x 180 x 265 cm



