

**Chapitre**  
CUISSON NOUVELLE STAR 90

**Section**  
FRITEUSES GAZ

**Modele**  
NF94G23  
**Reference**  
CR0591150

## FRITEUSE AU GAZ UN BAC 23 L

Friteuse au gaz un bac, réalisée en acier inox AISI 304. Plan à jonction d'extrémité, épaisseur 20/10. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité bac 23 l. Bac avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, installés à l'extérieur du bac. Réglage du chauffage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple. Allumage du brûleur principal à travers la veilleuse. Allumeur piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau, sur le bandeau de commande. Température de l'huile dans le bac contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 100 à 185 °C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fournis. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Niveau de protection IPX5.



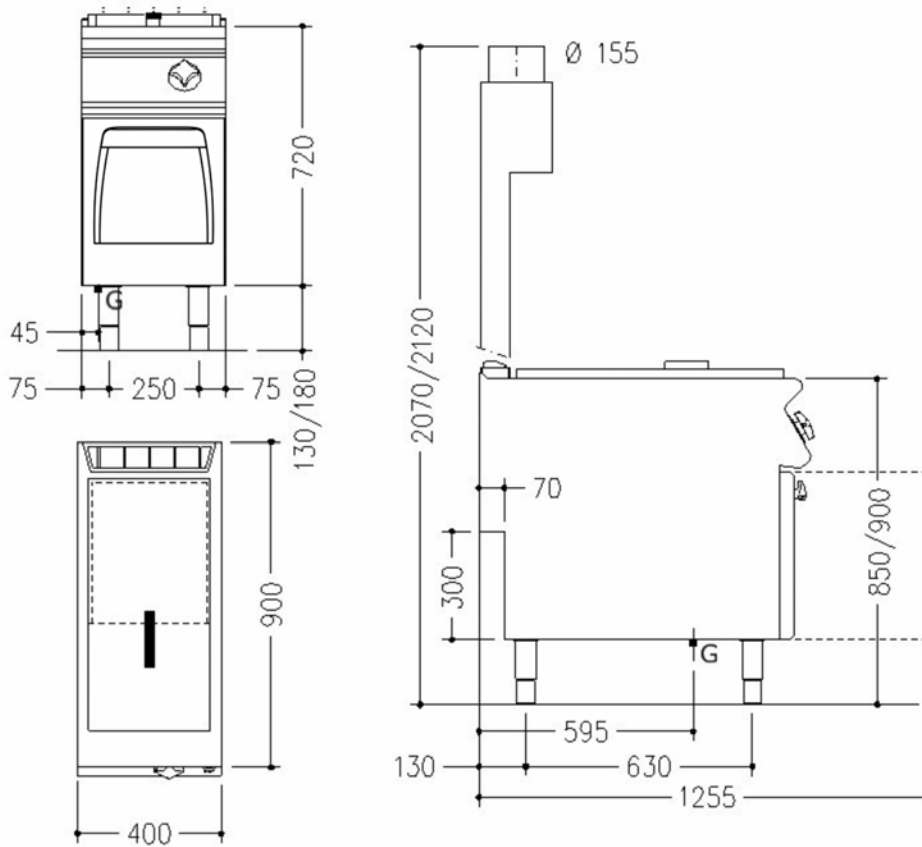
### Donnees techniques

Largeur mm.:	400	Dim. Int. four mm.:	
Profondeur mm.:	900	Capacité du four:	
Hauteur mm.:	870	Puissance du four kW:	
Poids kg.:	74.00	Nr. zones de cuisson:	21 kW
Volume m³:	0.50	Dim. Plaque mm:	
Alimentation:		Dim. zone cuisson mm:	
Puissance kW gaz:	21.00	Nr. de cuves:	1
Puissance kW el.:		Dim. cuve mm:	
		Cap. de la cuve lt.:	23

Chapitre  
CUISSON NOUVELLE STAR 90  
Section  
FRITEUSES GAZ

Modele  
NF94G23  
Reference  
CR0591150

**FRITEUSE AU GAZ UN BAC 23 L**



**Legende**

(E) Arrivée électrique 1:

(E) Arrivée électrique 2:

(G) Gaz: Ø1/2"- H=200mm

(AD) Eau adoucie:

(AF) Eau froide:

(AC) Eau chaude:

(S) Évacuation:

(FR) Fréon:

(V) Vapeur: