ANSI Z83.11-2016
CSA 1.8-2016

Intertek
ANSI/NSF 4





NFF3L / NFF3N

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Façade, rebord, porte et cuve en acier inoxydable : Construction commerciale durable avec une apparence professionnelle soignée.

Cuve de friture en acier inoxydable soudé de 1,5 mm : Conçue pour un usage commercial avec repères de niveau d'huile minimum et maximum embossés pour une utilisation plus facile.

Puissance totale de 90 000 BTU/h : Fournit une forte puissance thermique pour une performance de friture constante dans les cuisines à rythme élevé.

Système de chauffage à tubes avec 3 brûleurs : Assure une répartition uniforme de la chaleur dans la cuve pour une cuisson homogène.

Thermostat réglable, 93 °C à 204 °C (200 °F à 400 °F) : Permet un contrôle précis de la température pour une grande variété d'aliments frits.

Dispositif de sécurité à limite élevée à 232 °C (450 °F) : Protège la friteuse en coupant l'alimentation en gaz en cas de surchauffe.

Veilleuse permanente avec protection de flamme : Le gaz est bloqué tant que la veilleuse n'est pas allumée et se coupe automatiquement si la flamme s'éteint.

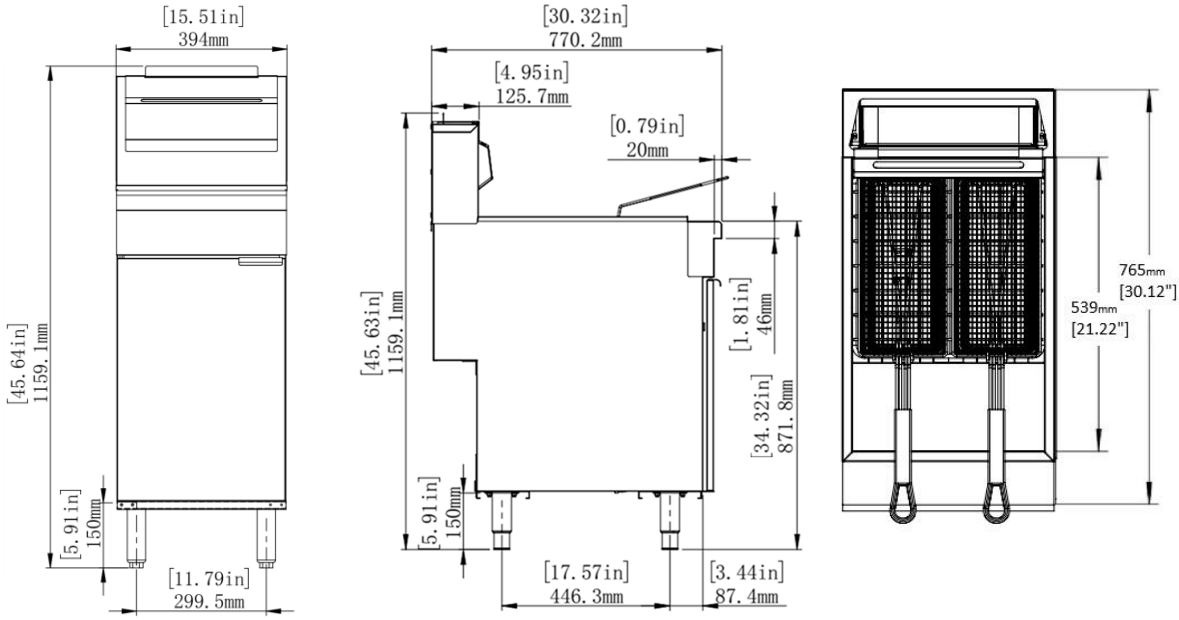
Robinet de vidange avant pleine ouverture de 1-1/4 po avec tuyau d'extension : Facilite la vidange, la filtration et le remplacement de l'huile.

Pieds en acier inoxydable réglables de 15,2 à 19,1 cm (6 à 7-1/2 po) : Permet un nivellement facile sur les surfaces inégales.

Couvercle de cuve inclus : Protège l'huile contre les débris lorsque la friteuse n'est pas utilisée et favorise un fonctionnement plus propre au quotidien.

NFF3L / NFF3N FRITEUSE À GAZ SUR PIED, 3 BRÛLEURS, 40 LB

NORIOTA



NFF3L / NFF3N FRITEUSE À GAZ SUR PIED, 3 BRÛLEURS, 40 LB

Données Techniques	
Type de gaz	NFF3L - gaz propane liquide (GPL) NFF3N - gaz naturel (GN)
Puissance totale (BTU)	90 000 BTU/h au total, 30 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	3
Capacité d'huile	Plage de remplissage d'huile de 18,1 à 32,7 L (capacité nominale de 40 lb)
Dimensions de la cuve (L x P)	35,6 x 35,2 cm (14 x 13,85 po)
Plage du thermostat	93 °C à 204 °C (200 °F à 400 °F)
Dispositif de sécurité à limite élevée	Coupure automatique du gaz à 232 °C (450 °F) en cas de surchauffe
Type de commande	Commande par thermostat, système millivolt
Type d'allumage	Veilleuse permanente
Raccordement au gaz	3/4 po NPT
Pression d'alimentation minimale	Gaz naturel : 4 po C.E., propane liquide : 10 po C.E.
Drain	Robinet à bille avant pleine ouverture de 3,175 cm (1-1/4 po) avec tuyau d'extension
Exigences de ventilation / évacuation	Conduit arrière, installation requise sous une hotte de ventilation commerciale conformément aux codes locaux
Pieds / roulettes	Pieds réglables standard de 15,2 à 19,1 cm (6 à 7-1/2 po), roulettes en option
Paniers de friture	2
Dimensions	
Dimensions de l'appareil	39,4 x 77 x 115,8 cm (15,5 x 30,3 x 45,6 po)
Hauteur de travail	87,2 cm (34,3 po)
Poids de l'appareil	58,4 kg (128,5 lb)
Dimensions d'expédition	46 x 83,1 x 87 cm (18,1 x 32,7 x 34,25 po)
Poids d'expédition	68,2 kg (150 lb)
Garantie	
2 ans pièces et main-d'œuvre, 5 ans sur la cuve de friture (pièce seulement)	
Comprend	
(1) couvercle de cuve, (2) paniers de friture, (1) support de paniers, (1) tuyau d'extension de drain, (4) pieds réglables	