ANSI Z83.11-2016
CSA 1.8-2016

Intertek
ANSI/NSF 4





NFF5L / NFF5N

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

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

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 simplifiée.

Entrée totale de 150 000 BTU/h : Puissance élevée pour une performance de friture fiable dans les cuisines commerciales à rythme soutenu.

Système de chauffage à tubes à 5 brûleurs : Assure une répartition uniforme de la chaleur dans la cuve pour une performance de friture constante.

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

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

Veilleuse permanente avec protection contre l'extinction 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 : Simplifie la vidange, la filtration et le remplacement de l'huile.

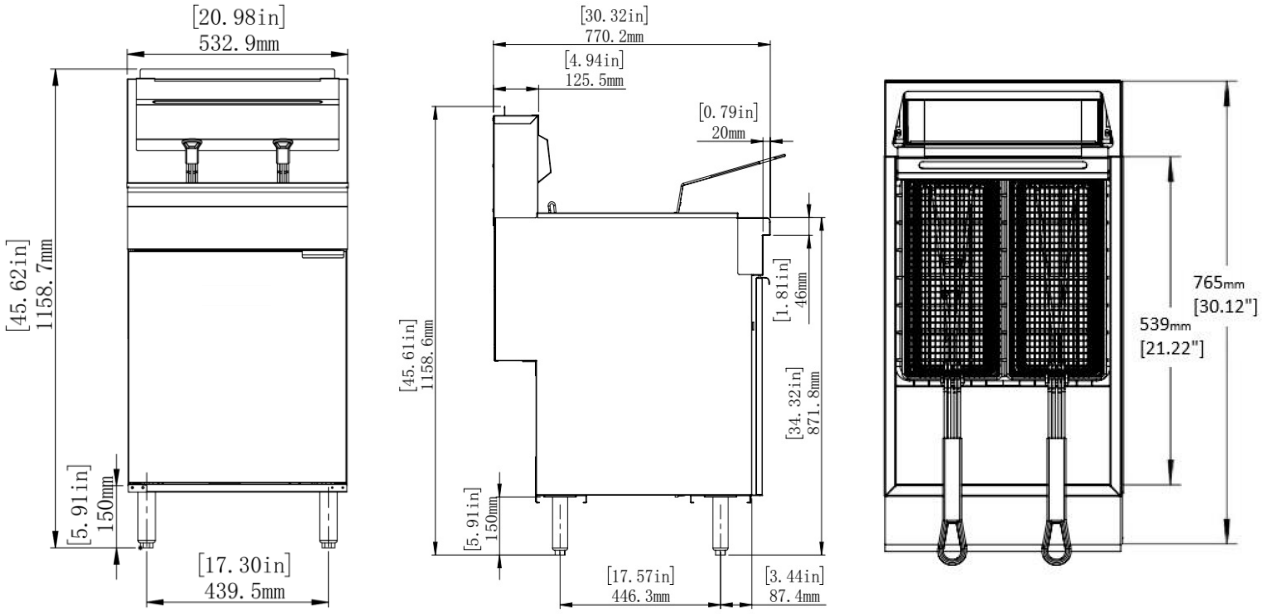
Pieds en acier inoxydable réglables de 15,2 à 19,1 cm (6 à 7-1/2 po) : Facilite le nivellement sur des planchers de cuisine commerciale inégaux.

Couvercle de cuve inclus : Protège l'huile contre les débris lorsqu'elle n'est pas utilisée et favorise une utilisation quotidienne plus propre.

NFF5L / NFF5N FRITEUSE À GAZ SUR PIED, 5 BRÛLEURS, 70 LB

N O R I O T A

NFF5L / NFF5N FRITEUSE À GAZ SUR PIED, 5 BRÛLEURS, 70 LB



Données Techniques	
Type de gaz	NFF5L - gaz propane liquide (GPL) NFF5N - gaz naturel (GN)
Puissance totale (BTU)	150 000 BTU/h au total, 30 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	5
Capacité d'huile	Plage de remplissage d'huile de 27,2 à 43,1 L (capacité nominale de 70 lb)
Dimensions de la cuve (L x P)	49,5 x 35,2 cm (19,5 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	53,3 x 77 x 115,8 cm (21 x 30,3 x 45,6 po)
Hauteur de travail	87,2 cm (34,3 po)
Poids de l'appareil	79 kg (174,2 lb)
Dimensions d'expédition	61 x 83 x 87 cm (24 x 32,7 x 34,25 po)
Poids d'expédition	90,6 kg (199,7 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	