



NFFOP40N

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Capacité de la cuve ouverte de 18,1 kg (40 lb) : Offre une capacité de friture pratique pour les restaurants, les cafés, les bars, les comptoirs alimentaires et d'autres cuisines commerciales.

Puissance de chauffage au gaz naturel de 100 000 BTU/h : Fournit une puissance de chauffe élevée pour le démarrage, la friture en continu et une récupération rapide de la température après l'ajout des aliments.

Conception à cuve ouverte : Offre une cuve sans obstruction qui convient à une grande variété d'applications de friture et facilite le nettoyage comparativement aux friteuses à tubes.

Commande thermostatique de la température : Permet de régler la température de friture de 93 °C à 204 °C (200 °F à 400 °F) afin d'assurer une cuisson uniforme pour une variété d'aliments.

Allumage par veilleuse permanente avec système de sécurité millivolt : Assure un fonctionnement simple au gaz sans nécessiter de raccordement électrique externe pour le fonctionnement de base de la friteuse.

Protection de sécurité à haute limite : Aide à protéger la friteuse contre la surchauffe en coupant l'alimentation en gaz si la température de l'huile dépasse la plage de fonctionnement normale.

Fond de cuve arrondi : Réduit les coins difficiles à nettoyer et facilite le nettoyage de fin de journée.

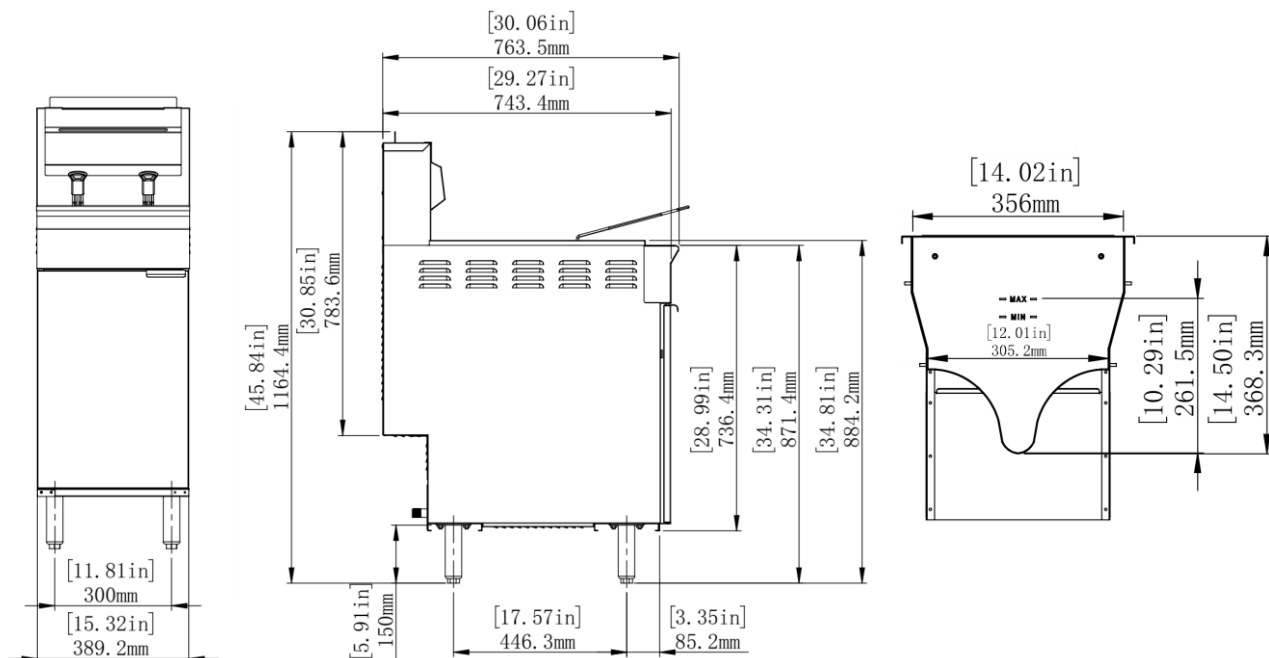
Deux paniers de friture inclus : Permettent de cuire des portions distinctes, de gérer différentes quantités et de faciliter les opérations de friture pendant les périodes de service intensives.

Robinet de vidange accessible à l'avant : Offre un accès pratique pour la vidange de l'huile, la filtration, les changements d'huile et le nettoyage courant de la cuve.

Pieds réglables : Facilitent la mise à niveau de la friteuse lors de l'installation et offrent un dégagement sous l'appareil pour le nettoyage régulier du plancher.

Format de friteuse commerciale sur plancher : S'intègre aux lignes de cuisson commerciales lorsqu'une capacité de friture dédiée à cuve ouverte est requise, sans nécessiter une batterie de friteuses plus grande.

NORIOTA



Numéro de modèle	NFFOP40N
Type de gaz	Gaz naturel
Raccordement au gaz	NPT de 3/4 po
Pression au collecteur	4 po C.E.
Type de brûleur	Brûleur diffuseur en acier inoxydable en forme de U
Puissance du brûleur	100 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	1
Puissance thermique totale	100 000 BTU/h
Type d'allumage	Veilleuse permanente
Système de commande	Système de brûleur au gaz à commande thermostatique
Plage de température	93,3 °C à 204,4 °C (200 °F à 400 °F)
Capacité d'huile	16 à 20 L (32,5 à 40 lb)
Conception de la cuve	Cuve ouverte avec fond arrondi
Paniers	2
Système de sécurité	Système de sécurité millivolt avec protection à haute limite
Dimension du drain	Robinet à boisseau sphérique à passage intégral de 3,2 cm (1-1/4 po) monté à l'avant avec tuyau de rallonge
Hauteur du robinet de vidange	46 cm (18,1 po) à partir du plancher
Pieds	Pieds réglables en acier inoxydable de 10,2 à 12,7 cm (4 à 5 po), roulettes en option
Exigences relatives au conduit de fumée et à la ventilation	Pour un usage commercial à l'intérieur sous une hotte de ventilation approuvée, conformément aux codes locaux
Dimensions de l'appareil (L × P × H)	38,9 × 76,4 × 116,4 cm (15,3 × 30,1 × 45,8 po)
Poids de l'appareil	66,0 kg (145,5 lb)
Dimensions d'expédition (L × P × H)	46,0 × 83,8 × 112 cm (18,11 × 33 × 44,09 po)
Poids à l'expédition	72,5 kg (159,8 lb)
Garantie	2 ans sur les pièces et la main-d'œuvre, 5 ans sur les pièces de la cuve seulement
Comprend	(1) couvercle de cuve, (2) paniers de friture, (1) support pour paniers, (1) tuyau de rallonge de vidange, (4) pieds réglables

NFFOP40N FRITEUSE COMMERCIALE À CUVE OUVERTE AU GAZ, 18,1 KG (40 LB), 100 000 BTU/h