Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Heavy Duty friteuse - 1 x 12 L - unité simple - profondeur 70 cm - avec robinet de vidange - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280
- Températures : +110°C à +190°C
- Volume (L) : 12
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Si vous utilisez la friteuse quotidiennement et intensivement dans votre cuisine professionnelle, elle doit durer longtemps et être capable d'encaisser les coups. Cette friteuse à gaz robuste est spécialement conçue pour les grandes cuisines, les friteuses, les hôtels et les cafés. Vous pouvez utiliser cette friteuse dans une ligne de cuisson et l'étendre avec une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec une porte. Le dessus est soudé sans joints et la friteuse monobloc a une capacité de 12 litres pour frire de grandes portions de snacks, de frites, de légumes, de poissons et d'autres produits.

Avec une flamme pilote

Cette puissante friteuse fonctionne au gaz (GPL ou gaz naturel) et peut être réglée sur une température comprise entre 110 et 190ºC. Sa conception ergonomique et hygiénique en fait un appareil agréable à utiliser. Pour la sécurité, une soupape de sécurité avec thermocouple est intégrée. De plus, la friteuse est équipée d'une veilleuse. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation de l'huile de friture. La friteuse est livrée avec un couvercle et un panier de friture en acier inoxydable.

Nettoyage facile

Toutes les pièces de la friteuse sont en acier inoxydable. En

Caractéristiques

Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09395002
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	280
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Profondeur	700
Températures	110°C à 190°C
Type de branchement	Gaz
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 280
voltage	Gaz
dimensions	400 x 700 x 280

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
combinaison avec les coins arrondis, cela garantit un nettoyage facile de l'appareil et une meilleure hygiène. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Le panier à friture et le couvercle peuvent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux et la friteuse est à nouveau prête à l'emploi. Caractéristiques • Boîtier et couvercles entièrement en acier inoxydable • Dessus soudé sans joints • Équipée de vannes de vidange • Détonateurs électriques piézoélectriques • Thermostat de sécurité 110-190 degrés Celsius • Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple • Convient pour le GPL ou le gaz naturel Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Capacité : 12 litres • Dimensions du panier à friture : B26 x D26,5 x H12cm • Dimensions du panier : B26 x D26,5 x H12cm B40 x D70 x H28cm • Puissance : 1 x 10,0 kW • Puissance totale : 10,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25-gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-GPL (propane/butane) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280 • Températures : +110°C à +190°C • Volume (L) : 12 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable	