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

Heavy Duty friteuse - 2 x 12 L - unité double - profondeur 70 cm - avec robinet de vidange - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 280
- Températures : +110°C à +190°C
- Volume (L) : 12
- Puissance (kW) : 20
- Poids (kg) : 40
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Pour les fritures quotidiennes intensives, utilisez cette friteuse robuste avec deux poêles à frire. Grâce à sa construction durable, vous pourrez continuer à frire avec cette friteuse pendant des années. Grâce à ses composants robustes, la friteuse peut résister à une bonne dose d'usure. Cette friteuse à gaz est spécialement conçue pour les grandes cuisines et peut être placée dans une ligne de cuisson. La friteuse peut être placée seule sur un comptoir ou une table, mais vous pouvez également commander un support en acier inoxydable, avec ou sans porte. La friteuse a une capacité de 2 x 12 litres et le dessus est soudé sans joints. Les friteuses sont traitées dans un monobloc.

Fonctionne au GPL ou au gaz naturel

Grâce au robinet, vous pouvez facilement et rapidement remplacer l'huile de friture usagée. Lorsque vous faites frire de grandes portions de snacks, de frites, de légumes, de poissons et d'autres produits, vous pouvez travailler en toute sécurité grâce à la lampe témoin et à la soupape de sécurité intégrée pour le gaz avec un thermocouple. Chaque produit ayant une température de friture différente, vous pouvez régler le thermostat de sécurité de la friteuse sur une température comprise entre 110 et 190ºC. De plus, cette friteuse peut être utilisée avec du GPL ou du gaz naturel.

Couvercles et paniers de friture inclus

Caractéristiques

Puissance (kW)	20
Poids (en kg)	40
Référence constructeur	09395003
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Oui
Profondeur	700
Températures	110°C à 190°C
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	20
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 280
voltage	Gaz

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

Description

La friteuse est livrée de série avec des couvercles et des paniers à friture en acier inoxydable. Les coins arrondis à l'intérieur de la friteuse sont conçus pour empêcher la saleté de s'accumuler. L'appareil est donc facile à nettoyer. Un chiffon humide, de l'eau chaude et un détergent doux suffisent pour tout nettoyer.

Caractéristiques

- Boîtier et couvercles entièrement en acier inoxydable
- Dessus soudé sans joints
- Équipé 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 : 40 kg
- Dimensions du panier à friture : B26 x D26,5 x H12cm
- Dimensions de l'appareil : L80 x P70 x H28cm L80 x P70 x H28cm
- Puissance de sortie : 2 x 10,0 kW
- Puissance totale : 20,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25-gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-GPL (propane/butane)

Autres informations

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 280
- Températures : +110°C à +190°C
- Volume (L) : 12
- Puissance (kW) : 20
- Poids (kg) : 40
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	800 x 700 x 280

Garantie 1 an sur les pièces incluse