

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Premium friteuse - 2 x 22 L - unité double - profondeur 90 cm - avec robinet de vidange - gaz

Maxima



Description	Caractéristiques
Lorsque vous utilisez une friteuse quotidiennement, cet appareil de cuisine doit être résistant et durable. En outre, un appareil utilisé de manière intensive doit pouvoir résister à une manipulation brutale. Cette friteuse à gaz haut de gamme a été spécialement conçue pour les grandes cuisines, les hôtels et les restaurants. 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 2 x 22 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 190°C. Sa conception ergonomique et hygiénique en fait un appareil agréable à utiliser. Pour la sécurité, une soupape de sécurité gaz avec thermocouple est intégrée. En outre, 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	Poids (en kg)104
	Capacité d'huile par cuve (en l)21 -- 25
	Largeur (en cm)800
	Hauteur (mm)850
	Zones de cuissonDouble
	Avec vidangeNon
	Profondeur900
	Type de branchementGaz
	DIRECT USINENon
	Dimensions800 x 900 x 850 mm extérieures (en mm)
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 • Thermostat entre 110 °C et 190 °C • Brûleurs en acier inoxydable • Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple • Allumage piézo • Convient pour le GPL ou le gaz naturel • Construction durable et conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 104 kg • Capacité en frites : 4,8kg • Dimensions du panier à friture : L14 x P33 x H11cm • Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm • Puissance totale du gaz : 44,0 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)	