Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à top

Caractéristiques techniques
Puissance Gaz en Kcal/h : 5360
Dimensions L x P X H en mm : 250x650xh500
Poids en KG : 25

Description

Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP
- Panier 128x270xh110 mm
- Réalisation en acier inox.
- Panier poigné athermique.
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox.
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Allumage piezo, veilleuse de maintien.
- Réglage thermostatique 190°C.
- Thermocouple de sécurité, bruleur très puissant placé sous la cuve.
- Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz brulés.
- Pieds réglables.
- Equipé d'usine avec injecteur butane/propane + injecteur gaz naturel dans un sachet à part.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

PLUS :
La friteuse gaz la plus étroite du marché et avec le bruleur hors cuve !!..... Destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, ces friteuses à zone froide vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste. Idéale pour des frites fraiches ou surgelées, beignets, poissons panés... Cuves 100% accessibles, entretient aisé ! Composants accessibles face avant pour pouvoir intervenir facilement sans avoir à vider la cuve, ou retourner la friteuse.

Caractéristiques

Poids (en kg)	25
Référence constructeur	FSM-8GT/S
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Températures	190° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	5360 kcal/h
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	250 x 700 x 500

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
- Panier 128x270xh110 mm **Autres informations** Puissance Gaz en Kcal/h : 5360 Dimensions L x P X H en mm : 250x650xh500 Poids en KG : 25	