

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse gaz Gastro M 65/70 FRG 2x 8L

GASTRO M 

Caractéristiques techniques

12.6kW

Capacité : 2 X 8L

Dimensions : 280(H) x 700(L) x 650(P) mm

Matières : Acier inoxydable

Branchement - Puissance - tension: Gaz

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|------|------------------------|-------|----------------------------------|----------|------------------|--------|--------------|-----|---------------------|-----|-----------------------|------|--------------------------------------|--------|------------------------|-----------------|---|--|
| <p>Friteuse gaz Gastro M 65/70 FRG 2x 8L Friteuse à gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange Livrée avec 2 paniers Attention : ne pas utiliser de graisse solide. Construction acier inoxydable 8 + 8 litres Robinet de vidange intégré Coupe-circuit thermique Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie. Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 4,70€ par unité vendue</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>12.6kW Capacité : 2 X 8L Dimensions : 280(H) x 700(L) x 650(P) mm Matières : Acier inoxydable Branchement - Puissance - tension: Gaz</p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">12,6</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">GL920</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">07 -- 08</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Zones de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Double</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Avec vidange</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">12,6</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">650 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 x 650 x 280</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table> | Puissance (kW) | 12,6 | Référence constructeur | GL920 | Capacité d'huile par cuve (en l) | 07 -- 08 | Zones de cuisson | Double | Avec vidange | Oui | Type de branchement | Gaz | Puissance totale (kW) | 12,6 | Intégrable dans une ligne de cuisson | 650 mm | Dimensions extérieures | 700 x 650 x 280 | Garantie constructeur 1 an incluse | |
| Puissance (kW) | 12,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | GL920 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capacité d'huile par cuve (en l) | 07 -- 08 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zones de cuisson | Double | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Avec vidange | Oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Gaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 12,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Intégrable dans une ligne de cuisson | 650 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 700 x 650 x 280 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garantie constructeur 1 an incluse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |