

Friteuse à gaz double GF722 Cuba monobloc



Codes produits:

Référence 7016A EAN13 : -CUP : -

Description du produit:

Caractéristiques principales :

- Construction : Fabriquée en acier inoxydable, robuste, hygiénique et facile à nettoyer.
- Capacité: 8+8 litres, cuves monobloc pour un rendement uniforme.
- Contrôle :
 - Thermostat réglable de 100 à 190 °C.
 - Thermostat de sécurité intégré pour prévenir les surchauffes.
- Entretien :
 - Robinet de drainage dans chaque cuve pour un vidage rapide et sécurisé.
 - Système de cuve propre qui maintient l'huile dans des conditions optimales plus longtemps.
- Paniers : 1 panier en acier inoxydable par cuve avec suspension pour égoutter l'huile après la friture.
- Compatibilité gaz :
 - Configurée de série pour gaz naturel (GN).
 - o Disponible pour propane/butane (GLP) en demandant les injecteurs spécifiques.

Spécifications supplémentaires de gaz :



• Brûleurs: 4 brûleurs, chacun avec un injecteur individuel.

• Injecteurs:

• GN: Foret de 1,70 mm.

• GLP: Foret de 1,10 mm (Référence REP0043130).

o Pilote GN: Foret de 0,35 mm (Référence 100234).

• Pilote GLP: Foret de 0,25 mm (Référence REP0008323).

Spécifications techniques:

• **Puissance**: 10+10 kW.

• **Dimensions**: 800x700x900 mm.

• Capacité: 8+8 litres.

• **Poids**: 73 kg. • Volume: 0.75 m³.

Certification CE : Conforme aux normes européennes de qualité et de sécurité.

caractéristiques du produit :

Fonds: 700mm Type: Con mueble

Nombre de seins: 2 seins

Capacité Litres par Cuve: 8 Litres

Mesure:

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse à gaz à double cuve, idéale pour les cuisines professionnelles avec une forte demande de friture.

Galerie de produits :











