



Friteuse à gaz double sur table GF-17H-2



Codes produits :

Référence 1616

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Design :

- Fabriquée en **acier inoxydable** de haute qualité pour garantir durabilité, résistance et facilité de nettoyage.
- **Deux cuves indépendantes** de 15 litres chacune, idéales pour optimiser la préparation de différents aliments en même temps.
- **Design de table** compact, parfait pour maximiser l'espace dans les cuisines professionnelles.

Capacités et Fonctionnalité :

- **Capacité totale** : 30 litres (15 litres par cuve).
- **Plage de température réglable** : De **50°C à 200°C**, idéale pour préparer une large gamme d'aliments comme des frites, du poulet, des fruits de mer et plus.
- **Thermostats indépendants** : Permettent de contrôler chaque cuve de manière individuelle, optimisant l'utilisation énergétique et s'adaptant à différentes préparations.

Caractéristiques Techniques :

- **Type de gaz** : Compatible avec **GPL (Gaz de Pétrole Liquéfié)** ou gaz naturel (à spécifier lors de la commande).
- **Puissance** : 4.4 kW par cuve (8.8 kW au total).
- **Dimensions** : 1050x660x570 mm (emballage : 1070x610x570 mm).



- **Poids** : 48 kg.
- **Certification CE** : Conforme aux normes européennes de sécurité et de qualité.

Caractéristiques Supplémentaires :

- **Protection contre les pannes de flamme** : Système de sécurité qui coupe automatiquement le gaz en cas d'extinction de la flamme.
- **Paniers de friture durables** avec des poignées ergonomiques pour une manipulation sécurisée.
- **Pieds antidérapants** en caoutchouc qui assurent la stabilité pendant l'utilisation.
- **Plateau et réseau de drainage d'huile** inclus pour faciliter le nettoyage et l'entretien.
- **Facilité de nettoyage** : Toutes les pièces sont démontables, simplifiant l'hygiène quotidienne dans les environnements à fort roulement.

Avantages du Produit :

- **Haute capacité** : Parfaite pour de grands volumes de friture dans les restaurants et les cafétérias.
 - **Polyvalence** : Idéale pour préparer des aliments frais ou congelés comme des frites, du poulet, des fruits de mer et plus.
 - **Durabilité** : Construction robuste en acier inoxydable, conçue pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
-
- Si vous souhaitez que nous changions la friteuse à gaz naturel avant de partir :

[Changement à gaz naturel friteuses GF-17H GF-17H-2 GF-23H](#)

•

caractéristiques du produit :

Poids: 48 Kg
Puissance en Watts: 8800W
Type: Dessert
Nombre de seins: 2 seins
Capacité Litres par Cuve: 15 Litres
Chaleur: Friteuses
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :



Friteuse professionnelle à gaz, conçue pour répondre aux exigences des environnements d'hôtellerie et de restauration. Avec **deux cuves de 15 litres chacune**, elle permet de frite de grandes quantités d'aliments simultanément, garantissant des résultats uniformes et croustillants. Idéale pour les restaurants, les cafétérias et les établissements de restauration rapide, grâce à son design robuste, efficace et facile à utiliser.

Galerie de produits :

