



Friteuse à gaz simple TC.6FG400 400mm



Codes produits :

Référence 6361

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Conception et construction

- Corps en acier inoxydable de haute résistance.
- Pieds ajustables.
- Convient pour un montage sur comptoir ou sur cabinet.
- Cuve monobloc, robuste et facile à nettoyer.
- Hauteur totale avec cheminée de 440 mm.

Fourniture incluse

- 1 panier de friture de 320x200x100 mm.
- Tuyau de drainage pour vidange d'huile.

Spécifications techniques



-
- Puissance : 7 kW (2 brûleurs par cuve, 4 injecteurs par brûleur).
 - Modèle : TC.6FG400.
 - Dimensions : 400x630x300mm.
 - Poids : 21 kg.
 - Puissance : 7 kW (2x3,5 kW)
 - Capacité d'huile : 8 litres.
 - Consommation GN : 0,74 m³/h.
 - Consommation GPL : 0,55 kg/h.
 - Entrée de gaz : 1/2".
 - Pression d'entrée GPL : 30 mbar.
 - Pression d'entrée GN : 20 mbar.
 - Thermostat réglable : 100°C - 180°C.
 - Thermostat de sécurité EGO direct à la cuve avec presse-étoupe.
 - Allumage piezoélectrique (pile AA non incluse).

Caractéristiques supplémentaires

- Livré **prédisposé pour gaz butane**, compatible avec GN (consulter pour fournir avec injecteurs installés pour GN).
 - Brûleurs tubulaires directs haute performance.
 - Allumage piezoélectrique pour plus de confort.
 - Accès facile pour le nettoyage et l'entretien.
-



caractéristiques du produit :

Fonds: 630mm

Type: Dessert

Nombre de seins: 1 sein

Capacité Litres par Cuve: 8 Litres

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse industrielle à gaz de **400 mm de large**, conçue pour une performance efficace et sécurisée dans les cuisines professionnelles. Sa **cuve monobloc en acier inoxydable**, les **brûleurs tubulaires directs haute performance** et le **système de vidange par tuyau de drainage** garantissent fiabilité, durabilité et facilité de nettoyage.

Galerie de produits :