



Friteuse industrielle à gaz 22 Litres OFGI 4090



Codes produits :

Référence 5041

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- Corps en acier inoxydable.
- Brûleurs en acier inoxydable de 22Kw
- Thermostat de température de l'huile entre 110-190°C.
- Cuve monobloc en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage et obtenir une meilleure hygiène
- Allumage électrique pour plus de sécurité.
- Vanne de gaz thermostatique avec dispositif de sécurité
- Réponse rapide du thermostat
- Limite haute de 240 °C pour la sécurité
- Équipé de deux paniers de taille moyenne
- Pieds réglables.
- Vanne de drainage.
- Connexion de gaz arrière de 3/4"
- Capacité de production : 35 Kg / Hr
- Temps de cuisson : 3.5 min



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Nombre de cuves : 1
- Style de brûleur : Tube
- Quantité de tubes : 2
- Brûleur : 22 Kw
- Puissance Totale (Kw) 22 Kw
- Capacité : 22 litres.
- Nombre de paniers : 2
- Plage de température : 110 °C - 190 °C
- Thermostat de sécurité : 240 °C
- Type de contrôle : Manuel
- Entrée de gaz : 3/4"
- Type de gaz : Lpg - gaz naturel
- Pression : 20
- Consommation (Kg/h) : 1,73

CONSTRUCTION :

- Matériau extérieur : acier inoxydable
- Structure : soudée
- Pieds : 4
- Paniers : Oui
- Vanne de contrôle : Oui
- Voyant de veille : Oui

caractéristiques du produit :

Meubles hauts: 850mm

Fonds: 900mm

CE: Oui

Type: Con meuble

Nombre de seins: 1 sein

Capacité Litres par Cuve: 22 Litres

Long: 400mm

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :



Shop name

Friteuse industrielle haute performance, de 22 litres et 22 KW pour frémir de grandes quantités d'aliments

Galerie de produits :

