



Friteuse à gaz avec meuble Série 700 TC.7FG800 800mm



Codes produits :

Référence 7056

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Conception et construction

- Corps et cuves entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- Double cuve monobloc pour une plus grande capacité de travail.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs tubulaires haute performance.
- Tuyau de drainage dans chaque cuve pour faciliter le vidage de l'huile.
- Pieds réglables garantissant la stabilité.

Dotation incluse



-
- 2 paniers de friture (232x312x100 mm chacun).

Spécifications techniques

- Puissance : 14 kW.
- Capacité d'huile : 15 + 15 litres.
- Consommation GN : 1,48 m³/h.
- Pression d'entrée GPL : 30 mbar.
- Pression d'entrée GN : 20 mbar.
- Dimensions : 800x700x850 mm.
- Poids : 68 kg.
- Contrôle de chaleur réglable : 100°C – 180°C.

Caractéristiques supplémentaires

- Livrée **prédisposée pour gaz butane**, compatible avec GN (sur commande, peut être livrée avec des injecteurs installés pour GN).
- Thermostat de sécurité dans chaque cuve.
- Allumage piézoélectrique fiable et sûr.
- Grande capacité de friture pour cuisines haute performance.

caractéristiques du produit :

Fonds: 700mm

Type: Con meuble

Nombre de seins: 2 seins

Capacité Litres par Cuve: 15 Litres

Chaleur: Friteuses



Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse industrielle à gaz avec **double cuve** et meuble de la **Série 700**, fabriquée en acier inoxydable pour une durabilité maximale et une facilité de nettoyage. Avec des brûleurs tubulaires haute performance et un allumage piézoélectrique, elle est conçue pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles, offrant une grande capacité et une efficacité de friture.

Galerie de produits :