



Friteuse à gaz de comptoir haute performance Double 12+12



Codes produits :

Référence 5022

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Caractéristiques principales :

- **Construction** : Acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis, durable et facile à nettoyer.
- **Capacité** : Deux cuves indépendantes de 12 litres chacune (total 24 litres).
- **Contrôle** : Thermostat ajustable de 110-190 °C et thermostat de sécurité avec réarmement manuel.
- **Brûleurs** : Tubulaires en acier inoxydable, de haute puissance (20 kW).
- **Allumage** : Piézoélectrique avec flamme pilote pour plus de sécurité.
- **Entretien** : Drainage facile de l'huile grâce au système localisé sous les cuves.

Spécifications techniques :

- **Puissance** : 20 kW.
- **Dimensions** : 800x700x280 mm.
- **Poids** : 32 kg.
- **Type de gaz** : GPL ou GN (injecteurs inclus).
- **Consommation de gaz** : 3,46 kg/h.

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



Modèle 5022

Injecteurs pour Gaz Naturel GN Pression 21mbr

1 unité raccord Référence 250071

4 unités injecteur perceuse 1,70mm 104657-5

2 unités injecteur perceuse 0,35mm 100246

caractéristiques du produit :

Fonds:

Puissance en Watts: 20000W

Type: Dessert

Nombre de seins: 2 seins

Capacité Litres par Cuve: 12 Litres

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse de comptoir avec double cuve pour haute capacité, idéale pour frire de grandes quantités d'aliments de manière efficace dans des cuisines professionnelles.

Galerie de produits :