



Friteuse à gaz de comptoir haute performance Simple OFGI 4070



Codes produits :

Référence 5021

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Caractéristiques principales :

- **Construction** : Acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- **Capacité** : Cuve de 12 litres avec renforcement d'expansion d'huile pour plus de sécurité.
- **Contrôle** : Thermostat réglable de 110-190 °C et thermostat de sécurité avec réarmement manuel.
- **Brûleurs** : Tubulaires en acier inoxydable, conçus pour une combustion efficace.
- **Allumage** : Piézoélectrique avec flamme pilote intégrée.
- **Entretien** : Système de drainage sous la cuve pour une évacuation sécurisée de l'huile usagée.

Spécifications techniques :



- **Puissance** : 10 kW.
- **Dimensions** : 400x700x280 mm.
- **Poids** : 20 kg.
- **Type de gaz** : GPL ou GN (injecteurs inclus).
- **Consommation de gaz** : 0,79 kg/h.

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

Modèle 5021

Injecteurs pour Gaz Naturel GN Pression 21mbr
1 unité raccord Référence 250071
2 unités injecteur perceuse 1,70mm 104657-5
1 unité injecteur perceuse 0,35mm 100246

caractéristiques du produit :

Fonds:
Type: Dessert
Nombre de seins: 1 sein
Capacité Litres par Cuve: 12 Litres
Chaleur: Friteuses
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse industrielle de comptoir conçue pour les cuisines professionnelles, idéale pour frire de grands volumes d'aliments avec une haute efficacité et sécurité.

Galerie de produits :



Shop name