

Morue: 11633096213

## Friteuse professionnelle à gaz de comptoir 13+13 litres 6,9+6,9 kW



### Description

Friteuses à gaz de 10 litres. Modèles de comptoir. Châssis, couvercles, paniers et résistances en acier inoxydable AISI 304, plan de travail et cuves moulées en acier inoxydable 15/10, poignées, paniers, boutons et couvercles en matériau isolant, raccordement au gaz 1/2G, thermostat à 7 positions de 110÷190C, brûleurs tubulaires en acier inoxydable avec système de turbulence qui ralentit le flux de la flamme, augmentant ainsi le rendement d'environ 50%, combustion optimisée avec soupape thermocouple et thermostat de sécurité, veilleuse protégée, allumage piézo, alimentation en gaz naturel, kit GPL, robinet de vidange et équipé d'un grand panier. Ils atteignent 190°C en 10 minutes environ, le temps de friture en 5 minutes environ. Ce modèle est équipé de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

### Dimensions



Dimensioni esterne	800x700x370 mm
Dimensioni imballo	880x800x600 mm

### **Fiche technique**

Alimentazione	Gaz
Capacità olio	10+10 Lt
Capacità vasca	13+13 Lt
Peso lordo	55 kg
Peso netto	41 kg
Potenza Gas	6,9 + 6,9 kW
Produzione Kg/h	24 Kg/h
Temperatura d'esercizio	0 +195 °C