

Friteuse SOFINOR à gaz 1 cuve



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Type de gaz: NATUREL, PROPANE

Codes produits :

Référence FGA1

Description brève du produit :

Hygiène : Cuves embouties, design épuré pour un nettoyage rapide et facile

Ergonomie : Bloc régulation placé plus haut

Ecologique et économique : Diminution de la puissance (-2 kW) et de la consommation de gaz (-10 %) - Réduction du cycle de cuisson (-5 min) - Sans raccordement électrique

Cuisson de qualité : Frites croustillantes et fondantes à coeur... Les authentiques friteuses pour la vraie frite Ch'ti !

Description du produit :

Cuves : rondes Ø 400 mm, profondeur 250 mm, livrées avec couvercles circulaires

1 brûleur de 13 kW par cuve (15 kW pour les versions AV)

Friteuse professionnelle SOFINOR à gaz avec 1 cuve, idéale pour la cuisson rapide et uniforme des frites et snacks en cuisine professionnelle.

Capacité utile : 15 à 18 litres

Poids : 92 kg

Rendement à l'heure par cuve : 25 kg en pré-cuisson et 50 kg en cuisson

Bac égouttoir perforé

Thermomètre en façade

Robinet de vidange

Allumage par piezo

Régulation par bloc thermostatique

Sécurité par thermocouple et sécurité de surchauffe

Livree avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire, 1 seau de vidange

Préciser la nature du gaz lors de la commande

Pose exclusivement par installateur qualifié

Gaz Propane

Dimension L x P x H : 580 x 983 x 1406 mm

Gaz naturel

Dimension L x P x H : 580 x 890 x 1350 mm

caractéristiques du produit :