

Friteuse à gaz professionnelle double bac 2 x 15 L – 27 kW – 80 cm



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence MCF.K/G7F200G

Description brève du produit :

Modèles à conteneur simple ou double
Grille arrière en fonte émaillée résistante aux rayures
Friteuse avec armoire de rangement
Allumage par étincelle piézoélectrique
Contrôle de la température du thermostat
Paniers en acier inoxydable
Température réglable
Système de combustion de gaz à haut rendement
Voyants de fonctionnement et de contrôle du chauffage

Description du produit :

Friteuse à gaz professionnelle double bac 2 x 15 L, 27 kW, avec allumage piézo, thermostat réglable, paniers inox et armoire de rangement.

Description produit

Friteuse à gaz professionnelle double bac 2 x 15 L

Cette **friteuse à gaz professionnelle double bac** offre une capacité totale de **30 litres**, avec deux cuves de 15 litres. Sa puissance de **27 kW** assure une chauffe performante et adaptée aux besoins des cuisines professionnelles à forte activité.

Avec sa largeur de **80 cm** et sa profondeur de **70 cm**, elle s'intègre facilement dans une ligne de cuisson professionnelle. Elle dispose d'un **allumage par étincelle piézoélectrique**, d'un **thermostat réglable** pour contrôler précisément la température et d'un système de combustion au gaz à haut rendement.

Les **paniers en acier inoxydable**, les voyants de fonctionnement et de contrôle du chauffage ainsi que l'**armoire de rangement intégrée** rendent cette friteuse particulièrement pratique pour une utilisation quotidienne en restauration.

Points forts

- **Double bac : 2 x 15 litres**

- Capacité totale : 30 litres
- Puissance totale : 27 kW
- Largeur : 80 cm
- Profondeur : 70 cm
- Allumage piézoélectrique
- Thermostat avec température réglable
- Paniers en acier inoxydable
- Combustion gaz à haut rendement
- Armoire de rangement intégrée
- Grille arrière en fonte émaillée résistante aux rayures
- 4 paniers de 140 × 280 × 130 mm
- Entrée de gaz : R 1/2"
- Poids : 121 kg

caractéristiques du produit :