

Friteuse double Gaz 2 X 8 L gaz naturel / propane



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence MCF.K/G6F200G

Description brève du produit :

Options de réservoir simple ou double
Chauffage contrôlé par thermostat
Paniers en acier inoxydable
Voyants de fonctionnement et de contrôle de la température de chauffage
Interrupteurs de sécurité accessibles

Description du produit :

Friteuse à gaz professionnelle double 2 x 8 L

Cette friteuse à gaz professionnelle est équipée de **deux cuves de 8 litres**, offrant une capacité totale de **16 litres** pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles. Avec sa puissance de **12 kW**, elle assure une chauffe efficace pour la préparation de frites, beignets, poissons et autres aliments frits.

Compatible avec le **gaz naturel et le propane**, cette friteuse dispose d'un **chauffage contrôlé par thermostat** pour ajuster précisément la température de cuisson. Elle est également équipée de **paniers en acier inoxydable**, de voyants de fonctionnement et de contrôle de température ainsi que d'interrupteurs de sécurité facilement accessibles.

Son format compact de **800 x 600 x 300 mm** convient particulièrement aux restaurants, snacks, fast-foods et cuisines professionnelles disposant d'un espace limité.

Points forts :

- Double cuve : **2 x 8 litres**
- Puissance : **12 kW**
- Fonctionnement au **gaz naturel ou propane**
- Chauffage avec **contrôle thermostatique**
- Paniers en **acier inoxydable**
- Voyants de fonctionnement et de température
- Interrupteurs de sécurité accessibles

- Format compact : **800 × 600 × 300 mm**
- Entrée de gaz : **R 1/2"**
- Poids : **35 kg**

Friteuse à gaz professionnelle double 2 x 8 L

Cette friteuse à gaz professionnelle est équipée de **deux cuves de 8 litres**, offrant une capacité totale de **16 litres** pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles. Avec sa puissance de **12 kW**, elle assure une chauffe efficace pour la préparation de frites, beignets, poissons et autres aliments frits.

Compatible avec le **gaz naturel et le propane**, cette friteuse dispose d'un **chauffage contrôlé par thermostat** pour ajuster précisément la température de cuisson. Elle est également équipée de **paniers en acier inoxydable**, de voyants de fonctionnement et de contrôle de température ainsi que d'interrupteurs de sécurité facilement accessibles.

Son format compact de **800 × 600 × 300 mm** convient particulièrement aux restaurants, snacks, fast-foods et cuisines professionnelles disposant d'un espace limité.

Points forts :

- Double cuve : **2 × 8 litres**
- Puissance : **12 kW**
- Fonctionnement au **gaz naturel ou propane**
- Chauffage avec **contrôle thermostatique**
- Paniers en **acier inoxydable**
- Voyants de fonctionnement et de température
- Interrupteurs de sécurité accessibles
- Format compact : **800 × 600 × 300 mm**
- Entrée de gaz : **R 1/2"**
- Poids : **35 kg**

caractéristiques du produit :