

Premium friteuse - 2 x 22 L - unité double - profondeur 90 cm - avec robinet de vidange - gaz



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9398606

Description brève du produit :

Cette puissante friteuse professionnelle haut de gamme fonctionne au gaz et est conçue pour un usage quotidien intensif et peut être utilisée dans une ligne de cuisson. Avec une capacité de deux récipients de 22 litres d'huile, deux paniers et un robinet pratique, cette friteuse est la solution idéale pour la cuisine professionnelle.

Description du produit :

Lorsque vous utilisez une friteuse quotidiennement, cet appareil de cuisine doit être résistant et durable. En outre, un appareil utilisé de manière intensive doit pouvoir résister à une manipulation brutale. Cette friteuse à gaz haut de gamme a été spécialement conçue pour les grandes cuisines, les hôtels et les restaurants. Vous pouvez utiliser cette friteuse dans une ligne de cuisson et l'étendre avec une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec une porte. Le dessus est soudé sans joints et la friteuse monobloc a une capacité de 2 x 22 litres pour frire de grandes portions de snacks, de frites, de légumes, de poissons et d'autres produits.

Avec une flamme pilote

Cette puissante friteuse fonctionne au gaz (GPL ou gaz naturel) et peut être réglée sur une température comprise entre 110 et 190°C. Sa conception ergonomique et hygiénique en fait un appareil agréable à utiliser. Pour la sécurité, une soupape de sécurité gaz avec thermocouple est intégrée. En outre, la friteuse est équipée d'une veilleuse. La friteuse est également équipée d'un robinet de vidange pour faciliter l'évacuation de l'huile de friture. La friteuse est livrée avec un couvercle et un panier de friture en acier inoxydable.

Nettoyage facile

Toutes les pièces de la friteuse sont en acier inoxydable. En combinaison avec les coins arrondis, cela garantit un nettoyage facile de l'appareil et une meilleure hygiène. Le boîtier en acier inoxydable peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Le panier à friture et le couvercle peuvent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux et la friteuse est à nouveau prête à l'emploi.

Caractéristiques

- Thermostat entre 110 °C et 190 °C
- Brûleurs en acier inoxydable
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
- Allumage piézo
- Convient pour le GPL ou le gaz naturel
- Construction durable et conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 104 kg
- Capacité en frites : 4,8kg
- Dimensions du panier à friture : L14 x P33 x H11cm

- Dimensions de l'appareil : L80 x P90 x H85cm
- Puissance totale du gaz : 44,0 kW
- Injecteurs de gaz installés : G25 - Gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 - GPL (Propane / Butane)

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an