

Friteuse gaz, 2 cuves, capacité 8+8 lt, avec 2 paniers

Friteuse gaz avec surface de travail réalisée en AISI 304 et épaisseur 10/10. Capacité cuve : 8 litres. Robinet de vidange placé sur le panneau frontale. Chauffage par brûleurs en acier inoxydable positionnés dans la cuve, à flamme horizontale avec un brûleur pilote et allumage piézo. Le gaz est distribué par une vanne thermostatique avec thermocouple, avec réglage de température jusqu'à 190°C. Thermostat de sécurité qui contrôle la température dans tous les modèles. Rallonge d'échappement de la cuve en dotation.

- Régulation de température jusqu'à 190°C

- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil.

- Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés, garantissant la qualité et également une plus longue durée de vie des huiles de cuisson. Couvercle en acier inox.

- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.



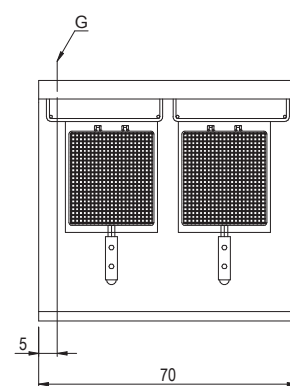
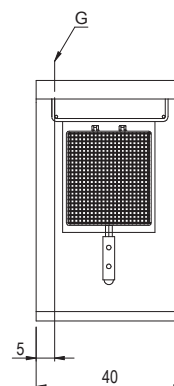
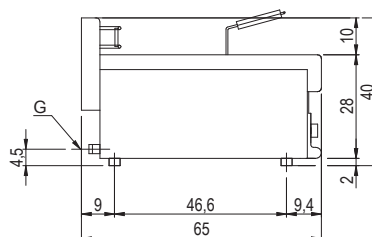
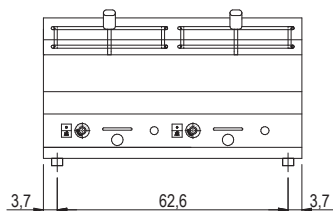
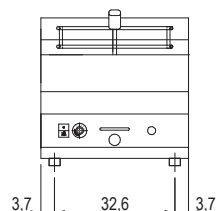
MARQUE MODULAR

REF: FU 65/70 FRG

DIMENSION : 700x650x280h mm

PUISSANCE Gaz : 12,6 kW

VERSION : GAZ



CASABLANCA

Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)

Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47

Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com