Friteuse gaz de table, 8+8 litres



Codes produits :

Référence : MS66FRGT

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 300
Largeur (mm): 600
Profondeur (mm): 600
Puissance kW Gaz: 13,6
Taille & Capacité: 8+8 litres
Rendement: 28-30 kg /h
Capacité brut: 8 + 8 litres - Max. 0,9 kg
Alimentation: Gaz
Poids kg: 34
Alimentation 2: Gaz de ville
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 600mm
Litrage d'huile par cuve: 8+8L
Nombre de bacs: 2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 8,0+8,0
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Friteuse gaz de table, 8+8 litres. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 600 mm, pour frire des aliments frais ou surgelés sur deux cuves indépendantes.

Points forts :

- **2 cuves emboutes en acier inoxydable AISI, 8+8 litres**
- **Contrôle et vidange indépendants pour chaque cuve**
- **Allumage piézo, thermostat de sécurité à réarmement manuel**
- **Puissance : 13,6 kW gaz**

Friteuse gaz de table, 8+8 litres. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 600 mm, pour frire des aliments frais ou surgelés sur deux cuves indépendantes.

Friteuse gaz professionnelle double cuve

Cette friteuse gaz à deux cuves, en acier inoxydable AISI, offre une capacité de 8+8 litres d'huile, pour une charge maximale de 0,9 kg de pommes de terre par cuve. Contrôle séparé des 2 cuves, avec système de vidange indépendant pour chacune.

Sécurité et entretien

Allumage piézo pour la mise en route de la chauffe, thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité à réarmement manuel. Vanne de vidange en façade pour chaque cuve. Paniers et robinets de vidange d'huile fournis.

Caractéristiques

Puissance 13,6 kW gaz, rendement 28 à 30 kg/h. Dimensions L x P x H 600 x 600 x 300 mm, poids 34 kg.

- **2 cuves en acier inoxydable AISI, 8+8 litres**
- **Contrôle et vidange indépendants pour chaque cuve**
- **Allumage piézo**
- **Thermostat mécanique réglable jusqu'à 190°C**
- **Thermostat de sécurité à réarmement manuel**
- **Paniers et robinets de vidange d'huile fournis**
- **Puissance : 13,6 kW gaz**
- **Rendement : 28 à 30 kg/h**
- **Dimensions : L x P x H 600 x 600 x 300 mm**
- **Poids : 34 kg**

Questions fréquentesLes deux cuves fonctionnent-elles indépendamment ?

Oui, le contrôle et la vidange sont séparés pour chaque cuve.

Quelle est la capacité totale de cette friteuse ?

8+8 litres d'huile, charge maximale 0,9 kg de pommes de terre par cuve.

Quel est le rendement de cet appareil ?

28 à 30 kg/h.