Friteuse gaz de ville, capacité 21 litres, 27 kW



Codes produits :

Référence : 7455.0999

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1180
Largeur (mm): 400
Profondeur (mm): 800
Puissance kW Gaz: 27
Plage de température (°C): 0ºC/-195ºC
Alimentation 2: Gaz de ville
Litrage d'huile par cuve: 21L
Nombre de bacs: 1
Nombre de bruleurs ou de plaques: 3
Nombre de paniers: 2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Renseignements complémentaires: Remplace 7455.0975
Modèle: Gaz
Modele de table / autonomes/ encastrés: Autonomes
Taille panier LxPxH (mm): 165x336x145
Contenu bassin de friture (L): 21
Vanne de vidange: Oui
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Colis postal: Non

Cette friteuse professionnelle gaz de ville, capacité 21 litres. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité. Thermostat de régulation à bulbe précis et double sécurité contre la surchauffe.

Points forts :

- **Thermostat de régulation à bulbe précis, double sécurité anti-surchauffe/manque d'huile**
- **Robinet de vidange haute sécurité, entretien simple et rapide**
- **Paniers à poignées thermorésistantes pour plus de sécurité**
- **Capacité 21 litres, puissance 27 kW**

Cette friteuse professionnelle gaz de ville, capacité 21 litres. Elle s'utilise en restauration, friterie et snacking pour cuire les frites (frites, beignets, poissons panés) en grande quantité. Thermostat de régulation à bulbe précis et double sécurité contre la surchauffe.

Sécurité de régulation

Le thermostat de régulation à bulbe assure une température précise, avec un thermostat à double sécurité qui coupe l'alimentation en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile dans la cuve.

Entretien facilité

Le robinet de vidange haute sécurité permet de vider la cuve simplement et rapidement, pour un entretien régulier sans contrainte.

Paniers sécurisés

Les paniers sont équipés de poignées thermorésistantes, pour une manipulation plus sûre lors du service.

Capacité 21 litres

Avec 1 cuve de 21 litres chacune et une puissance de 27 kW, cette friteuse répond aux besoins d'une friterie ou d'un service de restauration soutenu.

Pourquoi ce choix en cuisine professionnelle

Cette puissance (27 kW) assure un fonctionnement fiable, adapté à un usage professionnel répété. Cette alimentation (gaz de ville) correspond aux standards électriques courants en cuisine professionnelle.

- **Puissance : 27 kW**
- **Alimentation : gaz de ville**
- **Nombre de cuves : 1**
- **Capacité par cuve : 21 L**
- **Nombre de paniers : 2**
- **Dimensions : 400(L) x 800(P) x 1180(H) mm**
- **Poids : 73 kg**
- **Accessoires/détail : panier 165(L) x 336(P) x 145(H) mm, remplace la référence 7455.0975**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette friteuse ?

Elle est de 21 litres.

Quelle est la puissance de cette friteuse ?

Elle est de 27 kW.

Cette friteuse dispose-t-elle d'une sécurité anti-surchauffe ?

Oui, un thermostat à double sécurité coupe l'alimentation en cas de surchauffe ou de manque d'huile.

Combien de paniers sont fournis ?

2 paniers.

Quelles sont les dimensions de ce produit ?

Elles sont de 400(L) x 800(P) x 1180(H) mm.

Quel est le poids de ce produit ?

Il pèse 73 kg.