

Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

Référence FSM-12GT/N



- Panier 250x270xh110 mm.
- Panier poignée athermique.
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- Vidange par robinet tout en inox avec système de sécurité.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Allumage piézo, veilleuse de maintien.
- Réglage thermostatique 190°C.
- Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve.
- Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz brûlés.
- Réalisation en acier inox.
- Vérins réglables.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

- Destinées, aux food-trucks et établissements à espace restreint, ces friteuses à zone froide vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste.
- Idéales pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés,...
 - Cuves 100% accessibles, entretien aisé ! de par le(s) brûleur(s) placé(s) en-dessous de la cuve.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011594743

Ligne de produit: FRYERS LINE PLUS

Sous-famille: 12 Lt / GAS

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Friteuses

product_family_name: Versions de table

Disponibilité: 4

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 85167920

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 525

KCal: 7740

Volume en m³: 0.16

Poids (en kg): 34

N° de page catalogue: 152-SILV

N° de page promo: 47-Slc26

Nombre d'accessoires: 1