

Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

Référence FSM-16G/C



- Panier 250x300xh145 mm.
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique.
- Réalisation en acier inox.
- Panier poignée athermique.
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Allumage piézo, veilleuse de maintien.
- Réglage thermostatique 190°C.
- Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Pieds en inox (H.100 mm) réglables.
- Équipée d'usine avec un injecteur butane/propane + injecteur gaz naturel dans un sachet à part.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

- Destinées, aux food-trucks et établissements à espace restreint, ces friteuses 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 !
- Car le(s) brûleur(s) placé(s) en-dessous de la cuve. Toutes les opérations d'entretien ou interventions techniques sont très faciles, par simple retrait du cadran avant.

caractéristiques du produit :

has_declined_articles: 1

eancod: 5407011594767

Ligne de produit: FRYERS LINE PLUS

Sous-famille: 16 Lt / GAS
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Friteuses
product_family_name: Versions sur meuble
Disponibilité: 9
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 85167920
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 700 x 875/1062
KCal: 12040
Volume en m³: 0.35
Poids (en kg): 42
N° de page catalogue: 153-SILV
N° de page promo: 47-Slc26