

Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP

Référence FSM-8GT/S



- Panier 128x270xh110 mm.
- Réalisation en acier inox.
- Panier avec poignée athermique.
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout en inox.
- 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, brûleur très puissant placé sous la cuve.
- Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz brûlés.
- Pieds 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.

- La friteuse à gaz la plus étroite du marché et avec un brûleur hors cuve !
- 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 !
- Composants accessibles par la face avant pour pouvoir intervenir facilement sans avoir à vider la cuve, ou retourner la friteuse.

caractéristiques du produit :

has_declined_articles: 1

Ligne de produit: FRYERS LINE PLUS

Sous-famille: 8 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) : 250 x 700 x 500

KCal: 5360

Volume en m³: 0.12

Poids (en kg): 25

N° de page catalogue: 152-SILV