

Friteuse Double à Gaz avec Robinet de Vidange - P 700 - 2 x 12 L AIFAP7G80



FourniResto 

La Friteuse Double à Gaz avec Robinet de Vidange - P 700 - 2 x 12 L combine haute performance et efficacité pour les professionnels exigeants. Cet équipement robuste, en acier inoxydable AISI 304, assure une maintenance simple et une hygiène irréprochable grâce à ses cuves embouties sans soudure. Avec une puissance de 20 000 W et une régulation thermostatique permettant d'atteindre jusqu'à 190°C, la précision est au rendez-vous. Les brûleurs optimisent la combustion, et le système de sécurité inclut un thermostat réarmable manuellement. Le robinet de vidange avant facilite l'évacuation de l'huile, rendant les opérations plus sûres et moins laborieuses.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : Gaz	Vanne de Vidange : Oui
Température Minimum (°C) : 110	Température Maximum (°C) : 190	Nombre de Paniers : 2
Nombre de Cuves : 2	Longueur (mm) : 800	Profondeur (mm) : 700
Hauteur (mm) : 280	Poids (kg) : 56	Puissance (W) : 20000
Sécurité Gaz : Avec Thermostat de Sécurité	Capacité (L) : 24	

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 700 mm	Hauteur : 280 mm
------------------	---------------------	------------------