



FRITEUSE GAZ INOX 304, 2 CUVES 17+17L 2 PANIERS FOURNIS, PROD.30KG-H

Construction en acier inoxydable

Cuves embouties de 17 litres en inox AISI 304 avec zone froide pour évacuation

Cuves embouties de 17 litres en inox AISI 304 avec zone froide pour évacuation

Robinet de vidange avec bac de récupération de l'huile usagée avec filtre inox

Résistances blindées inox à haute performance immergées avec système rotatif

Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar

Température d'huile de cuisson commandée par un thermostat de haute précision

Thermostat de sécurité à 230°C

Porte doublée en acier inoxydable à fermeture magnétique

Manettes et poignées en matériel athermique

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
800	700	850	68	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
NC	33	NC	NC	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.