FRITEUSE À GAZ DOUBLE BAC 23L
Référence : 18064



RESUME

Découvrez cette friteuse à gaz professionnelle double bac sur coffre conçue pour les cuisines de restauration, snacks, fast-foods et établissements à fort débit pour une utilisation quotidienne intensive.

Sa structure extérieure est en acier inoxydable, offrant robustesse et facilité d’entretien.

Capacité totale de 23 L avec double bac et double panier pour une production simultanée et optimisée.

Équipée de 3 brûleurs puissants pour une montée en température rapide jusqu’à 190°C.

Ce modèle possède une sécurité par thermocouple et thermopile pour un usage fiable.

Fonctionnement au gaz naturel (gicleur B/P inclus).

Les points forts :

- Cuisson simultanée
- Fort volume
- Robuste et durable
- Livrée avec un panier
- Montage rapide
- Entretien facilité



DESCRIPTION

Description de la friteuse à gaz double bac

La friteuse à gaz double bac professionnelle sur coffre est conçue pour répondre aux exigences des environnements de cuisson à gros rendement.

Celle-ci est garantie 1 an.

Elle permet une production intensive continue grâce à la double cuve, idéale pour restauration en cuisine professionnelle. Sa structure est en acier inox et garantit une très bonne résistance à l'usure, une hygiène optimale et un nettoyage facilité.

Cette friteuse à gaz est sur coffre et assure donc une installation stable et ergonomique. Grâce à ses 3 brûleurs haute performance, cette friteuse permet une montée rapide en température et une répartition homogène de la chaleur pour une cuisson régulière et maîtrisée.

La température est réglable jusqu'à 190°C pour s'adapter à plusieurs types de fritures.

Le système de sécurité est fait par thermocouple et thermopile pour assurer la sécurité de la friteuse à gaz.Celle-ci est configurée pour fonctionner avec du gaz naturel, avec gicleur butane/propane inclus pour plus de flexibilité.

Découvrez aussi toute la sélection de friteuses professionnelles en inox, dont toutes les friteuses électriques pour professionnels. Une friteuse professionnelle 20L, une friteuse avec filtration 26L, une friteuse électrique 8 L sont donc disponibles.

Retrouvez aussi notre coupe-frites pour professionnel et notre découpe-légumes manuel pour professionnel.

Caractéristiques techniques de la friteuse sur coffre à gaz professionnelle

Capacité : 23 L

Nombre de bacs : 2

Nombre de paniers : 2 paniers inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 394 x 759 x 1195 mm

Dimensions panier : 311 x 152 x 165 mm

Puissance : 26,4 kW

Structure : acier inoxydable

Brûleurs : 3 brûleurs haute performance

Température : réglable jusqu’à 190°C

Sécurité : thermocouple + thermopile

Alimentation : gaz naturel (gicleur B/P inclus)

Poids : 65 kg

Retrouvez la sélection de friteuses à gaz pro.