

FRITEUSE GAZ HAUT RENDEMENT, CUVE RONDE 1 x 18 L + CUVE CARRE, ELECTRONIQUE

Référence RFGS2C

caractéristiques du produit :

Dimensions: L 1120 x P 1036 x H 1407 mm

Puissance gaz: 30 954 kcal/h

Température: +30°/+190°

Volume: 2 x 18 L

Production: 140 Kg/h



Description du produit :

Construction en acier inoxydable

Châssis fermé en partie basse avec portes doublées et isolées

Cuves rondes Ø 400 mm, avec couvercle

1 brûleur de 18 kW par cuve ronde

Capacité utile : 15 à 18 litres (cuves rondes)

Rendement à l'heure par cuve : 70 kg en cuisson

Cuve carré avec 2 paniers idéale pour la viande

Chambres de combustion rationalisées

Cheminées en inox redimensionnées

Isolation complète des chambres de combustion

Gestion précise des pressions de gaz

Régulation électronique au degré près avec PID (Proportionnel Intégral Dérivé)

Allumage automatique sans veilleuse (économie de gaz)

Thermostat de sécurité

Boitier de contrôle de présence flamme

Bac égouttoir perforé

1 bac de vidange avec bec verseur et poignées sous chaque cuve

Avec cheminée

Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire

Options

Aspiration incorporé



Equipement de cuisine professionnelle
& mobilier

Filtration automatique

Gaz propane