



Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

FSM-12GT/N

Descriptions

mm (L x P x H)

400 x 700 x 525

Page catalogue : **273-Ed8**

Page promo : **36-Pr23**

kcal/h (gaz)	7740
Poids Brut (kg)	34 kg
Volume (m ³)	0.16 m ³

Détails du produit

- Panier 250x270xh110 mm
- Panier poignée athermique.
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Allumage piezo, veilleuse de maintien.
- Réglage thermostatique 190°C.
- Thermocouple de sécurité, 2 bruleurs très puissants placés hors de la cuve.
- Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz brulés.
- Réalisation en acier inox.
- Vérins réglables

- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

Les +

- Destinées, aux food-trucks et établissements à espace restreint, ces friteuses à zone froide vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste.
- Idéale pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés...
- Cuves 100% accessibles, entretien aisé! ... car le(s) bruleur(s) placé(s) en-dessous de la cuve.