

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse Gaz PROPANE haut rendement

CookRite

Description	Caractéristiques
FRITEUSE GAZ PROPANE HAUT RENDEMENT	Poids (en kg) 61
Structure en acier inoxydable AISI 304	Référence constructeur ATFS-40-LP
<ul style="list-style-type: none"> • Puissants brûleurs • Temps de chauffe rapide • Allumage piézo-électrique et puissance réglable • Thermostat réglable de 90°C à 205°C • Zone froide pour emprisonner les particules • 2 paniers avec poignées ergonomiques fournis • Pieds inox réglable (sauf si commandée sur roues) • Accès facile au bac de vidange • Sécurité par thermocouple et thermopile • Allumage par train électrique d'étincelles 	Capacité d'huile par cuve (en l) 21 -- 25
Nombre de brûleurs : 3	Zones de cuisson Simple
Type de gaz à utiliser : Propane uniquement	Avec vidange Oui
Consommation de gaz en gramme / Heure : 1656g	Type de branchement Gaz
Diamètre injecteur : 1,35mm	Puissance totale (kW) 21
Eclairage des veilleuses par piezo à piles	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
Pieds inox réglables de série	DIRECT USINE Non
Volume cuve : 21 Litres	Dimensions extérieures (en mm) 395 x 765 x 1128
Zone froide : 5 Litres	dimensions 395 x 765 x 1128
Dimension paniers : 165x335x150mm	Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre incluse
Volume panier : 5 Litres	
Hauteur plan de travail 89 mm	
Structure en acier inoxydable 430	