

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse professionnelle Gaz PROPANE 21 L 28 kw 2 paniers


Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Puissance calorifique : 28 KW/h

Prévoir détendeur 4 Kg/heure 37 mbar

| Description | Caractéristiques |
|--|--|
| Friteuse gaz professionnelle sur coffre | Poids (en kg) 66 |
| Nombre de brûleurs : 4 | Référence ATFS-50-LP |
| Puissance calorifique : 28 KW/h | constructeur |
| Température de 93°C à 205°C | Capacité d'huile par cuve (en l) 21 -- 25 |
| Poids net : 66 Kg | Zones de cuisson Simple |
| Volume cuve : 21,6 Litres | Avec vidange Oui |
| Zone froide : 5 Litres | Type de branchement Gaz |
| Volume panier : 5 Litres | Puissance totale (kW) 28 |
| Hauteur plan de travail 89 mm | Intégrable dans une ligne de cuisson Non |
| Raccord : Coude femelle | DIRECT USINE Non |
| Diametre 3/4 pouces, | Dimensions 395 x 765 x 1128 |
| Male diametre 1/2 pouces | extérieures (en mm) |
| Détendeur 20/27 : | dimensions 395 x 765 x 1128 |
| Debit 2k/h minimum | Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse |
| Retrouvez également la friteuse professionnelle au gaz de naturel avec la référence : (ATFS-50-NG) | |
| Fonctionne seulement avec du gaz PROPANE. | |
| Allumage manuel | |
| Accès facile au bac de vidange grâce à une vanne d'un diamètre 35mm pour l'évacuation de l'huile usagée de friture (vidange à froid) | |
| Pieds robustes en INOX et réglables en hauteur. | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>2 Grands paniers en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques.</p> <p>Grille de filtrage adapté à la cuve.</p> <p>Zone froide pour emprisonner les particules et prolonger la durée d'utilisation de l'huile</p> <p>Contrôle des températures avec un thermostat de qualité de 93 et 205 °C munis d'un arrêt de sécurité automatique.</p> <p>Puissants brûleurs au gaz qui permet une montée rapide en température pour améliorer la qualité de cuisson et d'absorption de l'huile.</p> <p>Forte puissance et efficacité de chauffe des brûleurs et pilote de stabilité pour les flammes.</p> <p>Structure en acier inoxydable AISI 430</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance calorifique : 28 KW/h Prévoir détendeur 4 Kg/heure 37 mbar</p> | |