

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse professionnelle Gaz Naturel 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 Nombre de brûleurs : 4 Puissance calorifique : 28 KW/h Température de 93°C à 205°C Poids net : 66 Kg Volume cuve : 21,6 Litres Zone froide : 5 Litres Volume panier : 5 Litres Hauteur plan de travail 89 mm Raccord : Coude femelle Diametre 3/4 pouces, Male diametre 1/2 pouces Détendeur 20/27 : Debit 2k/h minimum Retrouvez également la friteuse professionnelle au gaz de propane avec la référence : (ATFS-50-LP) Fonctionne seulement avec du gaz naturel. 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.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">ATFS-50-NG</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">21 -- 25</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">28</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">395 x 765 x 1128</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">395 x 765 x 1128</td> </tr> </table> <p>Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	66	Référence constructeur	ATFS-50-NG	Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	28	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	395 x 765 x 1128	dimensions	395 x 765 x 1128
Poids (en kg)	66																						
Référence constructeur	ATFS-50-NG																						
Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25																						
Zones de cuisson	Simple																						
Avec vidange	Oui																						
Type de branchement	Gaz																						
Puissance totale (kW)	28																						
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																						
DIRECT USINE	Non																						
Dimensions extérieures (en mm)	395 x 765 x 1128																						
dimensions	395 x 765 x 1128																						

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>	