

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse professionnelle Gaz Naturel 29 L 35 kw 2 paniers


Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques
Friteuse gaz professionnelle sur coffre Nombre de brûleurs : 5 Puissance calorifique : 35 KW/h Température de 93°C à 205°C Poids net : 75 Kg Volume cuve : 29 Litres Zone froide : 5 Litres Volume panier : 4.8 Litres Hauteur plan de travail 89 mm Raccord : Coude femelle Diametre 3/4 pouces, Male diametre 1/2 pouces	Poids (en kg) 75
	Référence constructeur ATFS-75-NG
	Capacité d'huile par cuve (en l) 21 -- 25
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 35
Retrouvez également la friteuse professionnelle au gaz de propane avec la référence : (ATFS-75-LP)	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
Fonctionne seulement avec du gaz naturel.	DIRECT USINE Non
Allumage manuel	Dimensions extérieures (en mm) 535 x 765 x 1128
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)	dimensions 535 x 765 x 1128
Pieds robustes en INOX et réglables en hauteur.	Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse
2 Grands paniers en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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>	