

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à top**

**Caractéristiques techniques**

Puissance Gaz en Kcal/h : 5360

Dimensions L x P X H en mm : 250x650x500

Poids en KG : 25

Description	Caractéristiques																														
Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP - Panier 128x270xh110 mm - Réalisation en acier inox. - Panier poigné athermique. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox. - 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, bruleur très puissant placé sous la cuve. - Dossieret arrière pour l'évacuation des gaz brulés. - Pieds réglables. - Equipé d'usine avec injecteur butane/propane + injecteur gaz naturel dans un sachet à part. - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. PLUS : La friteuse gaz la plus étroite du marché et avec le bruleur hors cuve !!..... Destinées aux fast-foods et établissements à grand débit, 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 ! Composants accessibles face avant pour pouvoir intervenir facilement sans avoir à vider la cuve, ou retourner la friteuse.	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>5360 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FSM-8GT/S</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td>5360</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>190° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5360 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>250 x 700 x 500</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	5360 kcal/h	Référence constructeur	FSM-8GT/S	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Hauteur (mm)	500	Autres caractéristiques	5360	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	700	Largeur (mm)	700	Températures	190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	5360 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	250	Dimensions extérieures	250 x 700 x 500
Puissance (kW)	5360 kcal/h																														
Référence constructeur	FSM-8GT/S																														
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																														
Hauteur (mm)	500																														
Autres caractéristiques	5360																														
Zones de cuisson	Simple																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur (mm)	700																														
Largeur (mm)	700																														
Températures	190° c																														
Type de branchement	Gaz																														
Puissance totale (kW)	5360 kcal/h																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																														
Longueur	250																														
Dimensions extérieures	250 x 700 x 500																														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Panier 128x270xh110 mm</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 5360 Dimensions L x P X H en mm : 250x650xh500 Poids en KG : 25</p>	<p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>