Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse gaz digit.. cuve 23 lt. S/armG.Filtrage huile lift auto cook

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 900 x 850/920
kcal/h (gas) : 22355
Largeur (mm) : 400
Profondeur (mm) : 900
Hauteur (mm) : 850/920
Volume (m^3) : 0,69
kcal_power : 22355
Branchement : GAZ
Poids (Kg) : 108

Description

- Version: avec filtrage automatique de l'huile, relevage automatique des paniers et AUTO COOK.
- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec zone de débordement, pieds réglables en inox (150/200mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Dimensions de la cuve 340x400xh575 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 140x320xh150 mm.
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile. Couvercle en inox de série.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox placés sous la cuve, régulation de 120°C à 190°C.
- Panneau de commande digital programmable (5 programmes mémorisables). Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.

Caractéristiques

Poids (en kg)	108
Référence constructeur	G22/F23CFSA4-AC
Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Températures	120° c – 190° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	22355 kcal/h
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920
dimensions	400 x 900 x 850/920

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. • Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve. Filtrage automatique de l'huile, résultat, durée de vie augmentée de 50%, dispositif relevage automatique des paniers et fonction "AUTO COOK" (Permet de cuire différents lots du même produit en ajustant automatiquement le temps de cuisson pour un résultat optimal). Solution brevetée réduisant les risques en cas de mauvaise utilisation (cuisson à faible niveau d'huile ou vidange d'huile chaude); réinitialisation facile du thermostat de sécurité; facilité d'utilisation (t ° inférieur sur les panneaux externes); résistance améliorée contre l'infiltration de graisse; système de levage renforcé; prédisposé pour le filtre de papier et l'accessoire d'évacuation d'huile; programmes de compensation de charge automatique PLUS: ADVANTAGE: **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 900 x 850/920 kcal/h (gas) : 22355 Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 900 Hauteur (mm) : 850/920 Volume (m^3) : 0,69 kcal_power : 22355 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 108	