

**PROMO**

# Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire

G7/F14A4

Friteuses

## Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 700(730) x 850/1180
Poids Brut (kg)	57 kg
kcal/h (gaz)	10750
Volume (m <sup>3</sup> )	0.6 m <sup>3</sup>

Page catalogue : 86

Page promo : 28

## Détails du produit

- Dimensions de la cuve 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox. Robinet de vidange (à bille) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

## Les +

### ADVANTAGE:

Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement

soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"