



## FRITEUSE À GAZ - 1 X 12 L AVEC ROBINET DE VIDANGE

~~€ 1.690,00~~ **€ 1.290,00**

Marque : Maxima

---

**UGS : 09395002**

**Catégories :** [friteuse professionnel gaz / électrique](#)

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Si vous utilisez la friteuse de manière intensive et quotidienne dans votre cuisine professionnelle, elle doit durer longtemps et être capable d'encaisser les coups. Cette friteuse à gaz à usage intensif est spécialement conçue pour être utilisée dans les grandes cuisines, les friteuses, les hôtels et les cafés. Vous pouvez utiliser cette friteuse dans une ligne de cuisson et l'agrandir avec une base ouverte en acier inoxydable ou une base fermée avec une porte. Le dessus est soudé sans soudure et la friteuse monobloc a une capacité de 12 litres pour frire de grandes portions de snacks, frites, légumes, poissons et autres produits.

- Friteuse à gaz à usage intensif 1 x 12.0L
- Boîtier et couvercles entièrement en acier inoxydable
  - Dessus soudé sans soudure
    - Friteuses monoblocs
    - Composants très résistants
  - Equipées de vannes de vidange
  - Détonateurs piézoélectriques
    - Equipés d'un pilote



- Thermostat de sécurité 110-190 degrés Celsius
- Soupape de sécurité pour le gaz avec thermocouple
  - Convient pour GPL ou Natuurgas
    - Construction très durable
    - Conception hygiénique
      - Facile à nettoyer
      - Design ergonomique
      - Poids net : 20 kg
- Dimensions du panier à friture : L260 x D265 x H120 mm
  - Dimensions : L400 x D700 x H280 mm
    - Puissance : 1 x 10.0 kW
    - Puissance totale : 10,0 kW
  
- Injecteurs de gaz préinstallés : G25 - Gaz naturel
- Injecteurs de gaz supplémentaires installés : G30 - GPL (Propane / Butane)
  - Poids net : 20kg
  - Capacité : 12 litres
- Dimensions du panier à friture : B26 x P26,5 x H12cm
  - Dimensions : B40 x D70 x H28cm
    - Puissance : 1 x 10,0 kW
    - Puissance totale : 10,0 kW
  - Injecteurs de gaz installés : G25-gaz naturel
- Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30-LPG (propane/butane)