

FRITEUSE GAZ - TYPE SANTANA - CUVES RONDES - 2 CUVES 18 KW

~~€ 13.485,79~~ **€ 11.433,00**

Marque : Sofinor

UGS : FGS2N
Catégories : friteuse cuve ronde

DESCRIPTION DU PRODUIT

DESCRIPTION

MADE IN FRANCE

- Friteuse inox
- Cuves : rondes Ø 400 mm, avec couvercle
- 1 brà»leur de 18 kW par cuve ronde
- Capacité utile : 15 à 18 litres (cuves rondes)
- Rendement à l’heure par cuve : 70 kg en cuisson
- Bac égouttoir perforé
- 1 bac de vidange avec bec verseur et poignées par friteuse
- Régulateur électronique
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire
- Préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par un installateur qualifié
- Avec cheminée ou aspiration

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Aspiration :

- Nouveau système d'aspiration : principe du mur aspirant
- Moteur puissant et silencieux
- Sécurité optimisée par pressostat

Nouvelle interface en verre :

- Longévité accrue
- Hygiène optimisée
- Simplicité et sécurité d'utilisation
- Régulation électronique au degré près avec PID (Proportionnel Intégral Dérivé

Ergonomie/nettoyage :

- Châssis fermé en partie basse
- Raccordement gaz en partie basse
- Portes doublées et isolées
- Accessibilité des composants

Rendement optimisé grâce à :

- Chambres de combustion rationnalisées
- Cheminées en inox redimensionnées
- Isolation complète des chambres de combustion
- Gestion précise des pressions de gaz

Allumage automatique :

- Sans veilleuse (économie gaz)
- Meilleure ergonomie

Sécurité :

- Boitier de contrôle de présence flamme
- Thermostat de sécurité

Vidange :

- Filtration automatique en option

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Bac de vidange très léger

Cuve carrée en option :

- Idéale pour la cuisson des viandes
- Moins d’huile nécessaire pour la cuisson - Rendement accru
- 2 paniers par cuve carrée
- 1 support panier amovible

Dim : 1120 x 1036 x 1407

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55