FRITEUSE SOFINOR À GAZ 2 CUVES RONDE AVEC ASPIRATION VERSION ÉQUIPÉE

~~**€ 10.574,00**~~ **€ 7.680,00**

Marque : Sofinor

UGS : FGA2AVGN
Catégories : friteuse professionnel gaz / électrique

DESCRIPTION DU PRODUIT

Hygiène : Cuves embouties, design épuré pour un nettoyage rapide et facile

Ergonomie : Bloc régulation placé plus haut

Ecologique et économique : Diminution de la puissance (-2 kW) et de la consommation de gaz (-10 %) - Réduction du cycle de cuisson (-5 min) - Sans raccordement électrique

Cuisson de qualité : Frites croustillantes et fondantes à coeur… Les authentiques friteuses pour la vraie frite Ch’ti !

Cuves : rondes Ø 400 mm, profondeur 250 mm, livrées avec couvercles circulaires

1 brûleur de 13 kW par cuve (15 kW pour les versions AV)

Capacité utile : 15 à 18 litres

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

Rendement à l'heure par cuve : 25 kg en pré-cuisson et 50 kg en cuisson

Bac égouttoir perforé

Thermomètre en façade

Robinet de vidange

Allumage par piezo

Régulation par bloc thermostatique

Sécurité par thermocouple et sécurité de surchauffe

Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire, 1 seau de vidange

Préciser la nature du gaz lors de la commande

Pose exclusivement par installateur qualifié

Dimensions L x P x H : 1120 x 900 x 1350 mm

Version avec équipement d’aspiration des vapeurs et gaz brûlés : " Version équipée " : AV

Les vapeurs grasses et les gaz brûlés sont évacués par un caisson avec une sortie latérale en Ø 180 mm.

La friteuse est livrée avec un ventilateur (moteur - à installer à l'extérieur de la friteuse), une électrovanne ; une sécurité par pressostat, un disjoncteur moteur. Cette configuration est valable pour une évacuation verticale à 5 mètres du sol maximum.

Le moteur est à placer à une distance de 1 m maximum de la friteuse pour une bonne aspiration des vapeurs et des gaz. Dans d’autres cas, nous consulter

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