

# FRITEUSE SOFINOR À GAZ 2 CUVES RONDE

~~**€ 8.874,27**~~ **€ 6.077,00**

Marque : Sofinor

---

**UGS :** FGA2GN
**Catégories :** friteuse cuve ronde

## 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

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



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

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 890 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