CATÉGORIE **PETITS MATÉRIELS**

RFG12
FRITEUSE GAZ
12 LITRES



CUVE EMBOUTIE À FOND INCLINÉ
PIEDS INOX RÉGLABLES

LA FRITEUSE *RFG12*, C'EST :

- **Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)**
- Allumage **facile par Piezo** *(pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)*
- Contrôle **de l'allumage de la veilleuse**
- Repose panier **filtrant pour les résidus importants**, *pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier*
- Accès facile aux radiants **par simple démontage du cadran**
- 2 brûleurs placés **sous la cuve**
- Bouton de régulation **petite/grande flamme**
- Couvercle **tout inox**
- support **panier filtrant**
- Dosseret pour évacuation des gaz cuve isolée **avec marquage mini-maxi du niveau d'huile**
- Fournie **avec un seau de vidange**
- Pieds réglables **jusqu'à 150 mm** *(avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF)*
- Alimentation **butane / propane** et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel

RENDEMENT :
30 KG DE FRITES/HEURE

Bac	Puissance	Dimensions (L x P x H)
12 L	8 Kw	400 x 700 x 325

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25