Le chaud by Furnotel

FRITEUSE SUR COFFRE GAZ

16 litres

- Idéale pour les fast-foods et les établissements à grand débit
- Cuve emboutie à fond incliné
- Fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange pour gaz naturel

NOUVEAU !

CUVE EMBOUTIE INCLINÉE



RFG16C

- 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
- Capacité : 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm)
- 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

Alimentation gaz

FRITEUSE SUR COFFRE - GAZ

Référence	Bac	Puissance	Dim. (L x P x H)
N **RFG16C**	16 litres	12 kW	400 x 700 x 1055 mm dont dosseret hauteur 180 mm