

FRITEUSE À GAZ DOUBLE BAC 23L Référence : 18064

RESUME

Découvrez cette friteuse à gaz professionnelle double bac sur coffre conçue pour les cuisines de restauration, snacks, fast-foods et établissements à fort débit pour une utilisation quotidienne intensive.

Sa structure extérieure est en acier inoxydable, offrant robustesse et facilité d'entretien.

Capacité totale de 23 L avec double bac et double panier pour une production simultanée et optimisée.

Équipée de 3 brûleurs puissants pour une montée en température rapide jusqu'à 190°C.

Ce modèle possède une sécurité par thermocouple et thermopile pour un usage fiable.

Fonctionnement au gaz naturel (gicleur B/P inclus).

Les points forts :

- Cuisson simultanée
- Fort volume
- Robuste et durable
- Livrée avec un panier
- Montage rapide
- Entretien facilité

DESCRIPTION

Description de la friteuse à gaz double bac

La friteuse à gaz double bac professionnelle sur coffre est conçue pour répondre aux exigences des environnements de cuisson à gros rendement.

Celle-ci est garantie 1 an.

Elle permet une production intensive continue grâce à la double cuve, idéale pour restauration en cuisine professionnelle. Sa structure est en acier inox et garantit une très bonne résistance à l'usure, une hygiène optimale et un nettoyage facilité.

Cette friteuse à gaz est sur coffre et assure donc une installation stable et ergonomique. Grâce à ses 3 brûleurs haute performance, cette friteuse permet une montée rapide en température et une répartition homogène de la chaleur pour une cuisson régulière et maîtrisée.

La température est réglable jusqu'à 190°C pour s'adapter à plusieurs types de fritures.

Le système de sécurité est fait par thermocouple et thermopile pour assurer la sécurité de la friteuse à gaz. Celle-ci est configurée pour fonctionner avec du gaz naturel, avec gicleur butane/propane inclus pour plus de flexibilité.

Découvrez aussi toute la sélection de [friteuses professionnelles en inox](#), dont toutes les [friteuses électriques pour professionnels](#). Une [friteuse professionnelle 20L](#), une [friteuse avec filtration 26L](#), une [friteuse électrique 8 L](#) sont donc disponibles.

Retrouvez aussi notre [coupe-frites pour professionnel](#) et notre [découpe-légumes manuel pour professionnel](#).

Caractéristiques techniques de la friteuse sur

coffre à gaz professionnelle

Capacité : 23 L

Nombre de bacs : 2

Nombre de paniers : 2 paniers inclus

Dimensions extérieures (L x P x H) : 394 x 759 x 1195 mm

Dimensions panier : 311 x 152 x 165 mm

Puissance : 26,4 kW

Structure : acier inoxydable

Brûleurs : 3 brûleurs haute performance

Température : réglable jusqu'à 190°C

Sécurité : thermocouple + thermopile

Alimentation : gaz naturel (gicleur B/P inclus)

Poids : 65 kg

Retrouvez la sélection de [friteuses à gaz pro.](#)