

Friteuse 900 G2-21



- ▶ 2 Bassin
 - ✓ Contenu : 21 litres
- ▶ 3 paniers
 - ✓ Contenu du panier 1 : 14 litres
 - ✓ Contenu du panier 2 : 6 litres
- ▶ Sous-structure avec porte battante :
 - ✓ L 740 x P 830 x H 375 mm
- ▶ Grand espace de travail grâce à la profondeur 900

Description

La Série 900 - votre solution de cuisine professionnelle performante en CNS 18/10 de qualité supérieure, spécialement conçue pour les grandes capacités et une robustesse maximale. La friteuse à gaz avec deux cuves de 21 litres - grande capacité, travail confortable et nettoyage sans effort grâce au bac collecteur de graisse.

Caractéristiques

• Type de support :	Porte à battant
• Dimensions soubassement :	L 740 x P 830 x H 375 mm
• Réglable en hauteur :	de 855 mm à 900 mm
• Raccord d'appareil :	1 NAC
• Puissance :	0.01 kW 230 V 50/60 Hz
• Puissance gaz :	40 kW
• Type de gaz :	Gaz naturel H
	Les injecteurs pour gaz liquéfié (50 mbar) sont fournis
• Type d'allumage :	Allumage électronique
• Dimensions panier 1 :	L 300 x P 400 x H 120 mm
• Contenance du panier 1 :	14 litre(s)
• Dimensions panier 2 :	L 140 x P 400 x H 120 mm
• Contenance du panier 2 :	6 litre(s)
• Bac collecteur de graisse :	Oui
• Série :	900
• Couleur :	Gris argenté
• Type :	Appareil fixe

▶ Continuer à la page suivante

Friteuse 900 G2-21

- Mode de fonctionnement : Gaz
- Nombre de cuves : 2
- Dimensions cuve : L 310 x P 445 x H 355 mm
- Contenance de la cuve : 21 litre(s)
- Nombre de paniers : 3 (1 x grand, 2 x petits)
- Zone froide : Oui
- Thermostat de sécurité : Oui
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Affichage numérique : Non
- Plage de température : de 120 °C à 200 °C
- Réglage de la température : En continu
- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt : Chauffe
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Propriétés : Oui
- Compris : -
 - 1 panier 14 L
 - 2 paniers 6 L
 - 2 couvercles
 - 2 caillebotis
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 800 x P 900 x H 900 mm
- Poids : 116,4 kg



Friteuse 900 G2-21

Produits complémentaires

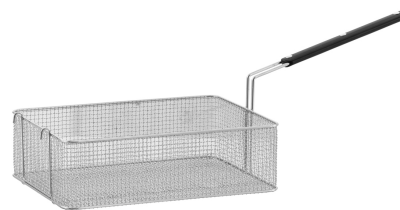
Panier de friteuse 900 6L



- Dimensions panier : L 140 x P 400 x H 120 mm
- Contenance : 6 litre(s)
- Matériau : Acier, chromée
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 140 x P 745 x H 285 mm
- Poids : 1,1 kg

Code-No. 299633
GTIN 4015613904177

Panier de friteuse 900 14L



- Dimensions panier : L 300 x P 400 x H 120 mm
- Contenance : 14 litre(s)
- Matériau : Acier, chromée
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 300 x P 725 x H 295 mm
- Poids : 1,46 kg

Code-No. 299634
GTIN 4015613904184

Filtre à huile de friture TK60



CNS
18/10



- Débit : 60 litres / min.
- Temps de cycle : 4.5 minute(s)
- Conçu pour : Cuves jusqu'à 20 litres
- Capacité de particules : 1.7 litre(s)
- Plage de température jusqu'à : 200 °C
- Portable : Oui
- Fonctionnement sur batterie : Non

Code-No. 162655
GTIN 4015613870793

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Friteuse 900 G2-21

Produits complémentaires

Set de rouleaux 900 4S100



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Charge max., chacun : 150 kg
- Matériau : Polyamide
- Remarque importante : Non conçu pour les grils en pierre de lave
- Dimensions : L 325 x P 355 x H 110 mm
- Poids : 1 kg

Code-No. 299088
GTIN 4015613904269

Salière 300



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 300 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680654
GTIN 4015613762036

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762050

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)

Code-No.
GTIN 4015613274096

Friteuse 900 G2-21

Produits complémentaires

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Friteuses

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152