

Friteuse à gaz SuperFry 900, 2x20L

SF9G-220

Dimensions (mm)	L800 x P900 x H900
Puissance électrique	1NAC 230V - 0.2 kW
Puissance gaz	42 kW
Soubassement	2 portes battantes
Type de construction	appareil sur pieds
Nombre de cuves	2
Contenance par cuve	20 litres
Type de cuve	- en forme de Y - emboutie et entièrement dépourvue de soudure - très grande zone froide grâce à la forme en Y (au moins 1/3 de la quantité d'huile) - écoulement d'huile de 1,5 pouce au centre du fond de la cuve - écoulement d'huile protégé par un grand filtre à larges mailles
Cuve isolée	oui, 0.263 m2*K/W
Commande	écran tactile
Description de l'écran tactile	- utilisation intuitive en diverses langues - ICS (Intelligent Cooking System) garantit des résultats de friture parfaits - algorithme précis (EFS) pour la gestion de l'huile - Interface WiFi pour adapter les recettes, surveiller la consommation d'énergie, exporter les données HACCP, etc.
Compris dans la livraison	4 petits paniers pour env. 1.2 kg de frites chacun
Bac de récupération	oui, avec filtre en acier inox
Mode de fonctionnement	à gaz
Levage des paniers automatique	non
Pompe à huile intégrée	non
Matériau	Acier inoxydable
Approprié pour un usage professionnel prolongé	oui