FRITEUSES GAZ SANTANA (Avec aspiration)

Modèle : FGSV

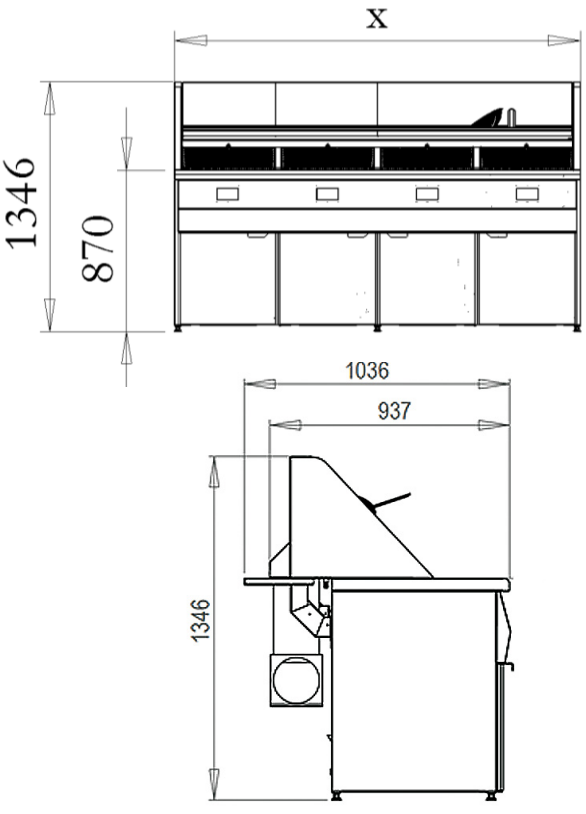
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3+ HYGIÈNE ERGONOMIE SÉCURITÉ

Performance :
• Régulateur électronique + électrovanne assurant une meilleure gestion de la chauffe, une remontée rapide en cuisson et une utilisation facilitée
Ergonomie :
• Moderne, facilitant le nettoyage
Ecologique et économique :
• Pas de veilleuse



FGS4V



- Friteuse inox
- Largeur : 1036 mm, Hauteur : 1346 mm
- Cuve(s) : rondes Ø 400 mm, avec couvercle
- 1 brûleur de 18 kW par cuve ronde
- Rendement à l'heure par cuve : 70 Kg en cuisson
- Capacité utile cuve ronde ou carrée: 15 à 18 litres
- Bac égouttoir perforé
- 1 bac de vidange avec bec verseur et poignées par friteuse
- Régulateur électronique
- Allumage automatique
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire
- Alimentation en gaz 1 et 2 cuves : 15 / 21, 3 cuves et + : 20 / 27
- Pose exclusivement par un installateur qualifié
- Alimentation mono 230V+T

MODÈLES

Code	Nb de cuve	Longueur (x)
FGS2V	2	1120 mm
FGS3V	3	1660 mm
FGS4V	4	2200 mm
FGS5V	5	2740 mm

Ajouter **N** (gaz naturel) ou **P** (gaz propane) à la fin du code pour déterminer les réglages usine

OPTION /ACCESSOIRES

-Choisissez les couleurs parmi le nuancier RAL pour les portes

- Accessoires :

Désignation	Code
Support + 2 paniers (cuve ronde)	**FGSPCR**
Pelle à frite	**SEFG0077**
Araignée ø24cm	**4560FG0212**
Filtre 45 microns	**ITFLSY**
Recharge de filtre	**4550ITFLSR**
Égouttoir en aluminium	**4540EGOUTT**

ZI de la houssoye - Rue Ambroise Paré - 59280 BOIS GRENIER - France - BP 167 - 59248 ARMENTIERES CEDEX
Tél : +33.3.20.10.34.10 Fax +33.3.20.35.95.95 – email sofinor@sofinor.com – www.sofinor.com