

griglie in festa

A TUTTO GAS NOLEGGIO ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

FRIGGITRICI



GFRC1

FRIGGITRICE CIRCOLARE A GAS PROPANO

Struttura in acciaio inox.

Bruciatori circolari in acciaio inox.

Contenitore in acciaio inox, di forma tronco-conica da 20 lt. con valvola nella parte inferiore per lo scarico dell'olio.

Supporti per sospensione del cesto. Cesto in rete e struttura in acciaio inox con manico rivestito nella parte terminale. Ideale per friggere patate, pesce, verdure pastellate, frittelle di vari tipi.

Diametro: cm 56 - Altezza: cm 100

Ingombro massimo comprese maniglie: cm 75

Leggera e pratica da trasportare.



GFRC2V

FRIGGITRICE COMBINATA A GAS PROPANO

Struttura in acciaio inox su ruote piroettanti, con freno.

2 vasche da lt 21 ciascuna

3 cestelli in acciaio inox

Alimentazione a GPL e Metano

Accensione elettronica, 220V monofase

La Friggitrice combinata è ideale per friggere contemporaneamente diversi tipi di cibo.



GFRS1V

FRIGGITRICE SINGOLA A GPL E GAS METANO

Struttura in acciaio inox su ruote piroettanti, con freno.

1 vasca da lt 15

1 cestello in acciaio inox

Alimentazione a GPL e Metano

Accensione elettronica, 220V monofase

Il servizio comprende noleggio, consegna, installazione e ritiro. L'attrezzatura dovrà essere riconsegnata pulita e sgrassata.