FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse à gaz 10 LITRES

Allumage piézo · cuve emboutie · 6 500 W

INOX · GAZ · 6 500 W · 10 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Cuve emboutie

- **Fond incliné** pour l'écoulement
- Robinet de vidange avec sécurité

Panier professionnel

- **1 panier**
- 215 x 290 x 120 mm

Thermostat réglable

- **0 à 190 °C**
- Thermostat de sécurité

Allumage piézo

- **Allumage piézoélectrique**
- Contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse

Puissance gaz

- **6 500 W** (6,5 kW)
- Injecteurs gaz naturel montés d'origine

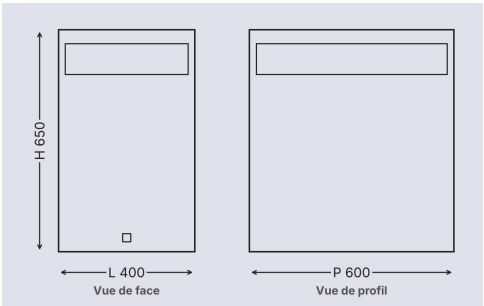
Kit butane inclus

- **Kit injecteurs butane** fourni
- Pour une alimentation en butane

10 L	0-190 °C	6 500 W	1 panier	32 kg
Cuve emboutie	Température réglable	Puissance gaz	215 x 290 x 120 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	400 mm
Profondeur	600 mm
Hauteur	650 mm
Cuve	10 L, 238 x 300 x 292 mm
Panier	215 x 290 x 120 mm
Température	Réglable de 0 à 190 °C
Allumage	Piézoélectrique
Puissance	6 500 W gaz
Poids	32 kg
Référence	CFG10
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse à gaz 10 litres

La **friteuse à gaz professionnelle 10 litres** est un poste de friture en inox AISI 304 : une cuve emboutie de 10 litres à fond incliné, une puissance de 6 500 W, un allumage piézoélectrique et un robinet de vidange avec sécurité. Elle convient aux **frites, produits panés et beignets** d'un restaurant, d'une brasserie ou d'une cuisine professionnelle équipée au gaz.

Un flux de travail simple pour vos fritures

1 Remplir

Vérifiez que la cuve est sèche, puis versez l'huile entre les repères minimum et maximum.

2 Allumer

Ouvrez le gaz, puis allumez par le piézo et contrôlez visuellement l'allumage et la veilleuse.

3 Régler

Réglez le thermostat de 0 à 190 °C selon le produit, puis plongez le panier.

4 Égoutter

Retirez le panier, laissez égoutter, puis servez. En fin de service, fermez le gaz.

Pourquoi choisir la friteuse à gaz 10 litres ?

Une solution au gaz

Là où la puissance électrique est limitée ou la cuisine déjà équipée au gaz, 6 500 W de puissance gaz sans solliciter l'installation électrique.

Une vidange complète

La cuve emboutie à fond incliné guide l'huile vers le robinet de vidange avec sécurité.

Format professionnel

Inox AISI 304, panier de 215 x 290 x 120 mm, thermostat de sécurité et allumage piézoélectrique : un appareil pensé pour un usage quotidien en cuisine.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants et brasseries

Les cuisines déjà équipées au gaz.

2 Friteries

Une forte puissance sans surcharger l'abonnement électrique.

3 Cuisines de collectivités

Un complément naturel aux pianos gaz.

4 Snacks et fast-foods

Frites et produits panés pour un service régulier.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Thermostat** à régler selon le produit, de 0 à 190 °C.
- **Allumage piézo** : une simple pression.
- **Contrôle visuel** de l'allumage et de la veilleuse.

Hygiène et organisation

- **Inox AISI 304**, facile à essuyer.
- **Fond incliné** : la cuve se vide entièrement.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, récipient sous le robinet, cuve nettoyée.
- Appareil **froid**, gaz fermé.
- **Ni abrasif**, ni jet d'eau, ni immersion.

Huile et nettoyage

Conseils pour l'huile

Choisissez une **huile végétale de qualité**, de préférence peu saturée en graisses. Une graisse solide se **fait fondre avant** de la verser. Changez l'huile **régulièrement** et laissez-la refroidir avant la vidange. Jetez-la selon les règles environnementales.

Nettoyage après chaque service

Appareil **froid** et gaz fermé : nettoyez à l'**eau chaude** avec un chiffon propre, puis séchez avec un chiffon doux. Évitez les produits abrasifs. Ne l'immergez jamais et ne le lavez pas au jet.

Installation, FAQ et accessoires

Friteuse à gaz 10 litres

Installation et sécurité en cuisine

Installation

- **Raccordement et mise en service** par un professionnel qualifié.
- Sur une surface **solide, plane et non inflammable**.
- Dans un **local ventilé**, à l'écart de tout matériau inflammable.
- **Injecteurs gaz naturel** montés d'origine, kit butane inclus.

Utilisation en sécurité

- **Aucune eau** dans la cuve avant de verser l'huile, ni pendant l'usage.
- Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement ou juste après.
- Ne jamais le laisser **sans surveillance**.
- Gaz **fermé** en fin de service.

Questions fréquentes sur la friteuse à gaz 10 litres

Gaz ou électrique : que choisir ?
Le gaz convient si votre cuisine est déjà équipée au gaz ou si la puissance électrique est limitée. L'électrique est plus simple à installer et à déplacer.

Qui doit raccorder l'appareil ?
Le raccordement au gaz doit être réalisé par un professionnel qualifié, qui vérifie aussi l'étanchéité et la ventilation du local.

Quel gaz utiliser ?
L'appareil est livré avec des injecteurs gaz naturel montés d'origine, et un kit injecteurs butane est inclus.

Comment s'allume-t-elle ?
Par allumage piézoélectrique, avec un contrôle visuel de l'allumage et de la veilleuse.

Quelle place prévoir ?
40 cm de large, 60 cm de profondeur et 65 cm de hauteur, avec de la place devant le robinet pour le récipient.

Quelles sont les dimensions du panier ?
Un panier de 215 x 290 x 120 mm pour une cuve de 10 litres.

Quelle température pour quel produit ?
Le thermostat couvre 0 à 190 °C : réglez-le selon le produit, frites, panés ou beignets.

Comment se fait la vidange ?
Une fois l'huile refroidie, le robinet de vidange avec sécurité l'évacue, guidée par le fond incliné de la cuve.

Comment l'entretenir ?
Après refroidissement et vidange, gaz fermé, essuyez à l'eau chaude, séchez, sans jet ni immersion.

Accessoires et autres friteuses



Pelle à frites
Pour égoutter et servir
Voir la pelle ›



Nettoyant friteuse 5 L
Pour dégraisser les cuves
Voir le nettoyant ›



Friteuse électrique 10 L
Une cuve avec vanne
Voir la friteuse ›



Friteuse 10 L haut rendement
Électrique, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 10 litres
Deux cuves amovibles
Voir la friteuse ›



Friteuse sur pieds 10 L
Électrique, 400 V
Voir la friteuse ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs cuisines, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.