

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920

Puissance en kw: 16

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,5

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.</li> <li>Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.</li> <li>1 panier en acier chromé, dimensions 270x325xh140 mm.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.</li> <li>Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>Étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.</li> <li>Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E9/F2V...), régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.</li> </ul> <p><b>ADVANTAGE:</b> Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/F18A4-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>16 -- 20</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Friteuse</td> <td>Sur pieds</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>100° c - 180° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	16	Référence constructeur	E9/F18A4-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20	Hauteur (mm)	850/920	Zones de cuisson	Simple	Alimentation	Electrique	Avec vidange	Oui	Friteuse	Sur pieds	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Températures	100° c - 180° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	16	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	400	Dimensions	400 x 900 x 850/920
	Puissance (kW)	16																															
	Référence constructeur	E9/F18A4-N																															
	Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20																															
	Hauteur (mm)	850/920																															
	Zones de cuisson	Simple																															
	Alimentation	Electrique																															
	Avec vidange	Oui																															
	Friteuse	Sur pieds																															
	Profondeur (mm)	900																															
	Largeur (mm)	900																															
	Températures	100° c - 180° c																															
	Type de branchement	Triphasé																															
	Puissance totale (kW)	16																															
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																															
Longueur	400																																
Dimensions	400 x 900 x 850/920																																

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).</p> <p>PLUS :</p> <p>L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology" ..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" ....</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 16 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,5 Branchement: Triphasé</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>voltage 400/3N 50-60Hz</p> <hr/> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>