

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse électrique HP 1 cuve Y de 21 litres sur meuble fermé - DIGIT


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: 22.5

Voltage : 400/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,5

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> • Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis. • Dimensions de la cuve 310x610xh290 mm. • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20lit. max. 21lit. • 1 panier en acier chromé, dimensions 280x455xh130 mm. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>22,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/F21A4-NAP</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>21 -- 25</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>22,5</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)	22,5	Référence constructeur	E9/F21A4-NAP	Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25	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)	22,5	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	400	Dimensions	400 x 900 x 850/920
Puissance (kW)	22,5																																
Référence constructeur	E9/F21A4-NAP																																
Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25																																
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)	22,5																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																																
Longueur	400																																
Dimensions	400 x 900 x 850/920																																
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. • Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304. • Cheminée arrière en acier inox AISI 304. • Etanchéité à l'eau "IPX5". • 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. • Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales. • Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 																																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ADVANTAGE: Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. 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 : 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/920 Puissance en kw: 22.5 Voltage : 400/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,5 Branchement: Triphasé</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>voltage 400/3N 50-60Hz</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>