

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse électrique 2 cuves 8 lit. sur meuble fermé



Caractéristiques techniques

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

Puissance en kw : 10.5

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 900

Hauteur (mm) : 850/920

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 58

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • 2 cuves 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW) • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6,5 lit. max. 8 lit. • 2 paniers en acier chromé, dimensions 120x295xh125 mm. • 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. • 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E9/F2V8A4-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</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>10,5</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	58	Référence constructeur	E9/F2V8A4-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Températures	100° c – 180° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10,5	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz	dimensions	400 x 900 x 850/920
	Poids (en kg)	58																							
	Référence constructeur	E9/F2V8A4-N																							
	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																							
	Zones de cuisson	Double																							
	Avec vidange	Oui																							
	Températures	100° c – 180° c																							
	Type de branchement	Triphasé																							
	Puissance totale (kW)	10,5																							
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																							
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/920																							
	voltage	400/3N 50-60Hz																							
	dimensions	400 x 900 x 850/920																							
Garantie 1 an sur les pièces incluse																									

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 900 x 850/920 Puissance en kw : 10.5 Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 900 Hauteur (mm) : 850/920 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 58</p>	