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

- 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.

Caractéristiques

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
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" .... 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). **Autres informations** 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	