

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse gaz 2 x 15 litres série 700**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques	
Dimensions de la cuve 240x380xh505 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min.13 lit., max.15 lit. 2 paniers par cuve en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), pieds réglables en inox (150/200 mm). Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile. Couvercle en inox de série. Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme horizontale placés sous la cuve. Régulation de 120°C à 190°C.	Puissance (kW)	24080 kcal/h
	Référence constructeur	G17/F30A8-N
	Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15
	Hauteur (mm)	850/920
	Autres caractéristiques	Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 700 x 850/920 Dimensions de la cuve : 240 x 380 x 505 Dimensions des paniers : 225 x 325 x 125 Poids : 101 kg Puissance : 24080 Kcal/h
	Zones de cuisson	Double
	Alimentation	Gaz
	Avec vidange	Oui
	Profondeur (cm)	70
	Friteuse	Sur pieds

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	Profondeur (mm) 700(730)
	Largeur (mm) 700(730)
	Températures 120° c - 190° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 24080 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Longueur 800
	Dimensions extérieures 800 x 700(730) x 850/920
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>