

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse gaz 1 cuve Y 14 litres sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/1180

Kcal/h (gas) : 12898

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/1180

 Volume: (m³): 0,6

Kcal_power: 12898

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis Dimensions de la cuve 310x430xh400 mm. <ul style="list-style-type: none"> Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit. Panier en acier chromé, dimensions 295x290xh130 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox. Robinet de vidange (à bille) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td><td>12898 kcal/h</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td>G7/F14A4-NY</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>13 -- 15</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Hauteur (mm)</td><td>850/1180</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Zones de cuisson</td><td>Simple</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Alimentation</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Avec vidange</td><td>Oui</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Friteuse</td><td>Sur pieds</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Profondeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Largeur (mm)</td><td>700(730)</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td><td>90° c - 190° c</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td>Gaz</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td>12898 kcal/h</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>700 mm</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Longueur</td><td>400</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions</td><td>400 x 700(730) x</td></tr> </table>	Puissance (kW)	12898 kcal/h	Référence constructeur	G7/F14A4-NY	Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15	Hauteur (mm)	850/1180	Zones de cuisson	Simple	Alimentation	Gaz	Avec vidange	Oui	Friteuse	Sur pieds	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Températures	90° c - 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	12898 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	400	Dimensions	400 x 700(730) x
Puissance (kW)	12898 kcal/h																																
Référence constructeur	G7/F14A4-NY																																
Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15																																
Hauteur (mm)	850/1180																																
Zones de cuisson	Simple																																
Alimentation	Gaz																																
Avec vidange	Oui																																
Friteuse	Sur pieds																																
Profondeur (mm)	700(730)																																
Largeur (mm)	700(730)																																
Températures	90° c - 190° c																																
Type de branchement	Gaz																																
Puissance totale (kW)	12898 kcal/h																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																
Longueur	400																																
Dimensions	400 x 700(730) x																																
ADVANTAGE: Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les																																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>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.</p> <p>PLUS :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 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 700(730) x 850/1180 Kcal/h (gas) : 12898 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 0,6 Kcal_power: 12898 Branchement: GAZ</p>	<table><tr><td>extérieures</td><td>850/1180</td></tr><tr><td>voltage</td><td>230/1N 50-60Hz</td></tr></table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	extérieures	850/1180	voltage	230/1N 50-60Hz
extérieures	850/1180				
voltage	230/1N 50-60Hz				