

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse gaz 2 cuves de 7 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) : 10750

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/1180

 Volume: (m³): 0,6

Kcal_power: 10750

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 140x340xh300 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit. Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5 Cheminée arrière en acier inox AISI 304. 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. 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, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>10750 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/F2V7A4-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/1180</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</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>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>90° c - 190° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>10750 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>400 x 700(730) x</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	10750 kcal/h	Référence constructeur	G7/F2V7A4-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Hauteur (mm)	850/1180	Zones de cuisson	Double	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)	10750 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	400	Dimensions	400 x 700(730) x
Puissance (kW)	10750 kcal/h																																
Référence constructeur	G7/F2V7A4-N																																
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																																
Hauteur (mm)	850/1180																																
Zones de cuisson	Double																																
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)	10750 kcal/h																																
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																
Longueur	400																																
Dimensions	400 x 700(730) x																																

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ADVANTAGE:</p> <p>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 :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 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) : 10750 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 0,6 Kcal_power: 10750 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures 850/1180</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>