

**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

Puissance Gaz en Kcal/h : 10750

Dimensions L x P X H en mm : 400x700(730)xh850/1180

Poids en KG : 62

Description	Caractéristiques																														
<p>Friteuse gaz 2 cuves de 7 litres sur armoire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensions de la cuve 140x340xh300 mm.</li> <li>- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.</li> <li>- Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm.</li> <li>- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.</li> <li>- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul> <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>	<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</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>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 extérieures</td> <td>400 x 700(730) x 850/1180</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	10750 kcal/h	Référence constructeur	G7/F2V7A4	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Hauteur (mm)	850/1180	Zones de cuisson	Double	Alimentation	Gaz	Avec vidange	Oui	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 extérieures	400 x 700(730) x 850/1180
Puissance (kW)	10750 kcal/h																														
Référence constructeur	G7/F2V7A4																														
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																														
Hauteur (mm)	850/1180																														
Zones de cuisson	Double																														
Alimentation	Gaz																														
Avec vidange	Oui																														
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 extérieures	400 x 700(730) x 850/1180																														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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>- 2 cuves 140x340xh300 mm, min. 6 lit. max. 7 lit.- Panier 120x295xh120 mm.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 10750 Dimensions L x P X H en mm : 400x700(730)xh850/1180 Poids en KG : 62</p>	<p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>