

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse gaz 1 cuve 21 lit. 21 kW sur meuble fermé


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/1180

Kcal/h (gas) : 17627

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/1180

 Volume: (m³): 0,5

Kcal_power: 17627

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis. • Dimensions de la cuve 310x610xh290 mm • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20 litres max. 21 litres. • 1 panier en acier chromé, dimensions 280x455xh130 mm mm. 	Puissance (kW) 17626 kcal/h
<ul style="list-style-type: none"> • 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 et angles 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 gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation 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. 	Référence constructeur G9/F21A4-NY
	Capacité d'huile par cuve (en l) 21 -- 25
	Hauteur (mm) 850/1180
	Zones de cuisson Simple
	Alimentation Gaz
	Avec vidange Oui
	Friteuse Sur pieds
	Profondeur (mm) 900
	Largeur (mm) 900
	Températures 90° c - 190° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 17626 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson 900 mm
	Longueur 400
	Dimensions 400 x 900 x 850/1180

Restaupro.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>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"</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/1180 Kcal/h (gas) : 17627 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 0,5 Kcal_power: 17627 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>voltage 230/1N 50-60Hz</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>