

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse gaz 2 cuve 18 lit. 2x 18 kw sur meuble fermé



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Puissance Gaz en Kcal/h : 30960

Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/1180

Poids en KG : 106

Description	Caractéristiques																												
<p>Friteuse gaz 2 cuve 18 lit. 2x 18 kW sur meuble fermé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm. - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres. - 2 paniers en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm. - 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. - 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. <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</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>30960 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/F36A8</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>16 -- 20</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/1180</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</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>30960 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>800 x 900 x 850/1180</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	30960 kcal/h	Référence constructeur	G9/F36A8	Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20	Hauteur (mm)	850/1180	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Températures	90° c - 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	30960 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/1180
Puissance (kW)	30960 kcal/h																												
Référence constructeur	G9/F36A8																												
Capacité d'huile par cuve (en l)	16 -- 20																												
Hauteur (mm)	850/1180																												
Zones de cuisson	Double																												
Avec vidange	Oui																												
Profondeur (mm)	900																												
Largeur (mm)	900																												
Températures	90° c - 190° c																												
Type de branchement	Gaz																												
Puissance totale (kW)	30960 kcal/h																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																												
Longueur	800																												
Dimensions extérieures	800 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>OPTIMA 700 900+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 "HEAH to HEAD"...</p> <p>- 2 Cuves 300x400xh315 mm., min. 16 litres max. 18 litres. - 2 paniers (270x360xh140 mm)</p> <p>Autres informations</p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 30960 Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/1180 Poids en KG : 106</p>	