

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Friteuse électrique Gastro M 10L


**GASTRO M** 
**Caractéristiques techniques**

10 litres

Capacité : 10L

Dimensions : 280(H) x 300(L) x 600(P) mm

Matières : Acier inoxydable

Puissance /Productivité : 7.5kW

Voltage : 400V

Description	Caractéristiques																				
<p>Friteuse électrique Gastro M 10L                      Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide                      Résistances relevables autoblocantes, puissance 7,5kW composée de 3 éléments indépendants de 2,5kW (facilite le sav)                      Livrées avec paniers                      Attention : ne pas utiliser de graisse solide.                      Construction acier inoxydable                      10 litres                      Vanne de vidange avec sécurité et col de cygne                      Contrôle thermostatique                      Thermostat de sécurité                      Zone froide                      Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,40€ par unité vendue</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>10 litres                      Capacité : 10L                      Dimensions : 280(H) x 300(L) x 600(P) mm                      Matières : Acier inoxydable                      Puissance /Productivité : 7.5kW                      Voltage : 400V</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">7,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">GL908</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">7,5</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">600 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">300 x 600 x 280</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400V</td> </tr> </table> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>	Puissance (kW)	7,5	Référence constructeur	GL908	Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	7,5	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Dimensions extérieures	300 x 600 x 280	voltage	400V
Puissance (kW)	7,5																				
Référence constructeur	GL908																				
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10																				
Zones de cuisson	Simple																				
Avec vidange	Oui																				
Type de branchement	Triphasé																				
Puissance totale (kW)	7,5																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																				
Dimensions extérieures	300 x 600 x 280																				
voltage	400V																				