

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Friteuse sur coffre spécial fastfood 16 litres


**Caractéristiques techniques**

Vidange par robinet gros débit  
 Thermostat de sécurité avec réarmement en façade  
 Voyant lumineux de contrôle  
 Boîtier de commande amovible  
 Pieds réglables

| Description   | Caractéristiques  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
|---|---|----------------|------------|------------------------|---------|----------------------------------|----------|-------------------------|--|------------------|--------|--------------|------------|--------------|-----|-----------------|----|----------|-----------|-----------------|-----|
| Fabriquée en Italie<br>- Friteuse monobloc super professionnelle destinée aux établissements à grand débit<br>- Résistances modulables pour adapter les 3 puissances (4,8 ou 12 kW) au mode de cuisson : surgelés, produits frais ou maintien de la température<br>- Entièrement en acier inox 18/10 304<br>- Véritable large zone froide empêchant la carbonisation des résidus<br>- Robinet de vidange en façade<br>- Dotation un grand panier (option: 2 demi-paniers: 62.5€ HT / unité) | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Puissance (kW)</td> <td>04/08/2012</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FR016AC</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>16 -- 20</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td>                     Dimensions extérieures : L 400 x P 600 x H 880<br/>                     Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145<br/>                     Poids : 37 kg<br/>                     Puissance : 4, 8 ou 12 kW<br/>                     Voltage : 400 V 3/N                 </td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Electrique</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (cm)</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Friteuse</td> <td>Sur pieds</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> </table> | Puissance (kW) | 04/08/2012 | Référence constructeur | FR016AC | Capacité d'huile par cuve (en l) | 16 -- 20 | Autres caractéristiques | Dimensions extérieures : L 400 x P 600 x H 880<br>Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145<br>Poids : 37 kg<br>Puissance : 4, 8 ou 12 kW<br>Voltage : 400 V 3/N | Zones de cuisson | Simple | Alimentation | Electrique | Avec vidange | Oui | Profondeur (cm) | 70 | Friteuse | Sur pieds | Profondeur (mm) | 700 |
| Puissance (kW)  | 04/08/2012  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Référence constructeur  | FR016AC   |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Capacité d'huile par cuve (en l)  | 16 -- 20  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Autres caractéristiques   | Dimensions extérieures : L 400 x P 600 x H 880<br>Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145<br>Poids : 37 kg<br>Puissance : 4, 8 ou 12 kW<br>Voltage : 400 V 3/N  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Zones de cuisson  | Simple  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Alimentation  | Electrique  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Avec vidange  | Oui   |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Profondeur (cm)   | 70  |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Friteuse  | Sur pieds   |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| Profondeur (mm)   | 700   |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |
| <b>Autres informations</b><br>Vidange par robinet gros débit<br>Thermostat de sécurité avec réarmement en façade<br>Voyant lumineux de contrôle<br>Boîtier de commande amovible<br>Pieds réglables  |   |                |            |                        |         |                                  |          |                         |  |                  |        |              |            |              |     |                 |    |          |           |                 |     |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques                            |
|-------------|---|
|             | Températures 20° c - 180° c                 |
|             | Type de branchement Triphasé                |
|             | Puissance totale (kW) 4,8 / 12              |
|             | Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm |
|             | Dimensions extérieures 400 x 700 x 880      |
|             | voltage 400V/3N+T                           |
|             | <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>   |