

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 - Friteuse monobloc super professionnelle destinée aux établissements à grand débit - Résistances modulables pour adapter les 3 puissances (4,8 ou 12 kW) au mode de cuisson : surgelés, produits frais ou maintien de la température - Entièrement en acier inox 18/10 304 - Véritable large zone froide empêchant la carbonisation des résidus - Robinet de vidange en façade - 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 Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145 Poids : 37 kg Puissance : 4, 8 ou 12 kW 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 Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145 Poids : 37 kg Puissance : 4, 8 ou 12 kW 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 Dimensions du panier : L 270 x P 325 x H 145 ou 2 x 135 x 325 x 145 Poids : 37 kg Puissance : 4, 8 ou 12 kW Voltage : 400 V 3/N																				
Zones de cuisson	Simple																				
Alimentation	Electrique																				
Avec vidange	Oui																				
Profondeur (cm)	70																				
Friteuse	Sur pieds																				
Profondeur (mm)	700																				
Autres informations Vidange par robinet gros débit Thermostat de sécurité avec réarmement en façade Voyant lumineux de contrôle Boîtier de commande amovible 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
	Garantie constructeur 1 an incluse