

**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 border="1" 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																				
<b>Autres informations</b> 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
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>