

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Friteuse sur coffre 12 litres série 700


**Caractéristiques techniques**

Thermostat de régulation de 20 à 180°

Thermostat de sécurité avec réarmement

Voyant lumineux de contrôle

Boîtier de commande amovible avec résistances blindées en inox

Pieds réglables

Description	Caractéristiques																						
Fabriquée en Italie - Friteuse haute performance pour frites classiques ou surgelées - Entièrement en acier inox 18/10 304 - Cuve entièrement emboutie - Véritable large zone froide empêchant la carbonisation des résidus - Robinet de vidange en façade - Option 2 demi-paniers  <b>Autres informations</b>  Thermostat de régulation de 20 à 180° Thermostat de sécurité avec réarmement Voyant lumineux de contrôle Boîtier de commande amovible avec résistances blindées en inox Pieds réglables	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Puissance (kW)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>frc012ac</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>11 -- 12</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td>                     Dimensions extérieures : L 400 x P 700 x H 850                      Dimensions du panier : L 230 x P 280 x H 120                      Poids : 27 kg                      Puissance : 9 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> <tr> <td>Températures</td> <td>20° c - 180° c</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	9	Référence constructeur	frc012ac	Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12	Autres caractéristiques	Dimensions extérieures : L 400 x P 700 x H 850 Dimensions du panier : L 230 x P 280 x H 120 Poids : 27 kg Puissance : 9 kW Voltage : 400 V 3/N	Zones de cuisson	Simple	Alimentation	Electrique	Avec vidange	Oui	Profondeur (cm)	70	Friteuse	Sur pieds	Profondeur (mm)	700	Températures	20° c - 180° c
Puissance (kW)	9																						
Référence constructeur	frc012ac																						
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12																						
Autres caractéristiques	Dimensions extérieures : L 400 x P 700 x H 850 Dimensions du panier : L 230 x P 280 x H 120 Poids : 27 kg Puissance : 9 kW Voltage : 400 V 3/N																						
Zones de cuisson	Simple																						
Alimentation	Electrique																						
Avec vidange	Oui																						
Profondeur (cm)	70																						
Friteuse	Sur pieds																						
Profondeur (mm)	700																						
Températures	20° c - 180° c																						

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 9
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures 400 x 700 x 850
	voltage 400V/3N+T
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>