

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse sur coffre 2 x 9 litres**

**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 professionnel 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	Puissance (kW) 2x 6 Référence constructeur frc029ac Capacité d'huile par cuve (en l) 09 -- 10 Autres caractéristiques Dimensions extérieures : L 600 x P 540 x H 850 Dimensions du panier L x P x H : 2 x 185 x 245 x 110 Poids : 40 kg Puissance : 2 x 6 kW Voltage : 400 V 3/N
<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	Zones de cuisson Double Alimentation Electrique Avec vidange Oui Profondeur (cm) 54 Friteuse Sur pieds Profondeur (mm) 540 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
	+ produit 540 mm de profondeur
	Puissance totale (kW) 2x 6
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Dimensions extérieures l 600 x p 540 x h 850
	voltage 400V/3N+T
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>