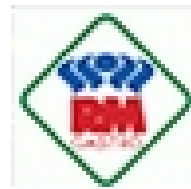


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Réserve à frites chauffante série 600

Caractéristiques techniques

Bac de salage et d'égouttage

Description	Caractéristiques
Construction en acier inox - Bac GN 1/2 prof 200 mm - Grille perforée dans le fond du bac avec robinet de vidange - Maintien au chaud par 2 systèmes indépendants, contrôle de la température de 30° à 90° - Résistances sous la cuve - Lampe au-dessus de la cuve	Puissance (kW) 0,85
<u>Autres informations</u> Bac de salage et d'égouttage	Référence constructeur UH30ELRM
	Capacité d'huile par cuve (en l) Réserve à frites
	Autres caractéristiques Dimensions externes L x P x H : 330 x 600 x 290 / 570 Poids : 15 kg Puissance : 850 W Voltage : 230 V 1 / N
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Profondeur (mm) 600
	Températures 30° c - 90° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,85
	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
	Dimensions extérieures 330 x 600 x 290/570

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	voltage 230V Garantie constructeur 1 an incluse