

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Premium friteuse - 1 x 22 L - unité simple - profondeur 90 cm - avec robinet de vidange - électrique

Maxima



Description	Caractéristiques																														
Friteuse Premium 1 x 22L avec robinet - électrique La friteuse électrique Premium est livrée complète avec son socle. La friteuse se compose d'une friteuse avec 2 paniers à friture. La friteuse est équipée d'un robinet de vidange de l'huile de friture au fond. La friteuse a une finition soignée avec des coins arrondis. Avec la conception ergonomique de la friteuse, cela garantit un travail agréable et sûr. Le boîtier, la friteuse et le panier en acier inoxydable sont faciles à nettoyer. Grâce à sa profondeur de 900 mm, la friteuse peut frire de grandes quantités d'aliments. Caractéristiques de la friteuse électrique haut de gamme • Friteuse 1 x 22L • Composants très résistants • Thermostat entre 60 °C et 190 °C • Élément chauffant rotatif • Témoin lumineux de température • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 60 kg • Capacité en frites : 2,4 kg • Dimensions du panier à frites : L140 x P330 x H110 mm	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>72</td></tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>21 -- 25</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>140</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>110</td></tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td><td>Simple</td></tr> <tr> <td>Avec vidange</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>330</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>60 °C et 190 °C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>18000</td></tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>140 x 330 x 110</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>400v</td></tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td></tr> </table>	Poids (en kg)	72	Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25	Largeur (en cm)	140	Hauteur (mm)	110	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Profondeur	330	Températures	60 °C et 190 °C	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	18000	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	140 x 330 x 110	voltage	400v	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Poids (en kg)	72																														
Capacité d'huile par cuve (en l)	21 -- 25																														
Largeur (en cm)	140																														
Hauteur (mm)	110																														
Zones de cuisson	Simple																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur	330																														
Températures	60 °C et 190 °C																														
Type de branchement	Triphasé																														
Puissance totale (kW)	18000																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																														
DIRECT USINE	Non																														
Dimensions extérieures (en mm)	140 x 330 x 110																														
voltage	400v																														
Garantie 1 an sur les pièces incluse																															

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Dimensions de l'appareil : L400 x P900 x H850 mm • Puissance électrique totale : 18,0 kW • Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 18000 Watt Ce produit est fourni sans fiche	