

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse électrique 2 x 10 litres


Caractéristiques techniques

Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V

- Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm

- Poids : 15,20 Kg

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------|------|------------------------|---------|----------------------------------|----------|------------------|--------|--------------|-----|--------------|--------------|---------------------|-----------|-----------------------|---------|--------------------------------------|-----|--------------|-----|--------------------------------|--------------------------|---------|------|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable - Bloc résistance basculable - Voyant lumineux de chauffe - 2 cuves amovibles d'une capacité de 10 litres chacune - 2 paniers : L 215 x P 315 x H 140 mm - Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C - Thermostat de sécurité - 2 prises de courant indépendantes - Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V - Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm - Poids : 15,20 Kg <p>Autres informations</p> <ul style="list-style-type: none"> Puissance : 2 x 3 600 W / 230 V - Dimensions : L 585 x P 570 x H 375 mm - Poids : 15,20 Kg | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">15,2</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">CFE102B</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">60 c - 190 c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">2 x 3,6</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">L 585 x P 570 x H 375 mm</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230v</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table> | Poids (en kg) | 15,2 | Référence constructeur | CFE102B | Capacité d'huile par cuve (en l) | 09 -- 10 | Zones de cuisson | Double | Avec vidange | Non | Températures | 60 c - 190 c | Type de branchement | Monophasé | Puissance totale (kW) | 2 x 3,6 | Intégrable dans une ligne de cuisson | Non | DIRECT USINE | Non | Dimensions extérieures (en mm) | L 585 x P 570 x H 375 mm | voltage | 230v | Garantie 1 an sur les pièces incluse | |
| Poids (en kg) | 15,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | CFE102B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capacité d'huile par cuve (en l) | 09 -- 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zones de cuisson | Double | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Avec vidange | Non | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 60 c - 190 c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Monophasé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 2 x 3,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Intégrable dans une ligne de cuisson | Non | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIRECT USINE | Non | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures (en mm) | L 585 x P 570 x H 375 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| voltage | 230v | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garantie 1 an sur les pièces incluse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |