

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse Professionnelle 2 x 4 litres 2 x 2 kW MONOPHASE

Caractéristiques techniques

Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V

Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm

Poids : 10,5 Kg

Description	Caractéristiques
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable	Référence CFE42
2 cuves d'une capacité de 4 litres chacune	constructeur
2 paniers : 2 x L 140 x P 210 x H 125 mm	Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04
2 prises de courant indépendantes	Zones de cuisson Double
Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C	Avec vidange Non
Thermostat de sécurité	Températures 60° c - 190° c
Autres informations	Type de branchement Monophasé
Puissance : 2 x 2 000 W / 230 V	Puissance totale (kW) 2x 2
Dimensions : L 435 x P 400 x H 315 mm	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
Poids : 10,5 Kg	Dimensions extérieures (en mm) 435 x 400 x 315
	voltage 230V
	Garantie 1 an sur les pièces incluse