

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