

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse électrique, 2 cuves 10 litres -Top-


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 280/400

Puissance en kw: 15

Voltage : 400/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 600

Largeur (mm): 600

Hauteur(mm): 280/400

 Volume: (m³): 0,24

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions de la cuve 250x370xh210 mm. • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres. • 2 paniers en acier chromé, dimensions 230x255xh110 mm. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>E60/F20-6T-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>280/400</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>100° c - 180° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>600 x 600 x 280/400</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	15	Référence constructeur	E60/F20-6T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10	Hauteur (mm)	280/400	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Températures	100° c - 180° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	15	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Longueur	600	Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400	voltage	400/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	15																														
Référence constructeur	E60/F20-6T-N																														
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10																														
Hauteur (mm)	280/400																														
Zones de cuisson	Double																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur (mm)	600																														
Largeur (mm)	600																														
Températures	100° c - 180° c																														
Type de branchement	Triphasé																														
Puissance totale (kW)	15																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																														
Longueur	600																														
Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400																														
voltage	400/3N 50-60Hz																														
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables. • Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox. • Chauffage électrique par résistances blindées (protégées) en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100°C à 180°C par thermostat. • Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur 																															
Autres informations Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 280/400 Puissance en kw: 15 Voltage : 400/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 600 Largeur (mm): 600 Hauteur(mm): 280/400																															

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Volume: (m ³): 0,24 Branchement: Triphasé	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse