

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse s-powerful électrique 2x10 litres -top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 600x600xh280/400

Poids en Kg : 34

Puissance électrique en Kw/h : 18

Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz

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. - Réalisation en acier inox 18/10 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, garantissant la qualité et également une plus longue durée de vie des huiles de cuisson. Couvercle en acier inox. - Chauffage électrique par résistances blindées (protégées) en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 180°C par thermostat. - 2 Cuves 250x370xh210 mm (10+10 litres). - 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 600x600xh280/400 Poids en Kg : 34 Puissance électrique en Kw/h : 18 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E60/F20-6T-9_9KW-</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">280/400</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Double</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">600</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">600 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">600</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">600 x 600 x 280/400</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	18	Référence constructeur	E60/F20-6T-9_9KW-	Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10	Hauteur (mm)	280/400	Zones de cuisson	Double	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	18	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Longueur	600	Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400
Puissance (kW)	18																								
Référence constructeur	E60/F20-6T-9_9KW-																								
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10																								
Hauteur (mm)	280/400																								
Zones de cuisson	Double																								
Profondeur (mm)	600																								
Largeur (mm)	600																								
Type de branchement	Triphasé																								
Puissance totale (kW)	18																								
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																								
Longueur	600																								
Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400																								