Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse électrique 1 cuve 10 litres -Top-

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 650 x 280/380
Puissance en kw: 7.5
Voltage : 400/3N 50-60Hz
N 50-60Hz Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 650
Hauteur(mm): 280/380
Volume: (m³): 0,18
Branchement: Triphasé

Description

- Dimensions de la cuve 244x364xh169 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres max. 10 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions 220x300xh110 mm.
  - Réalisation en acier inox AISI 304.
  - 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 gride 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 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.
  - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 650 x 280/380
Puissance en kw: 7.5
Voltage : 400/3N 50-60Hz
N 50-60Hz Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 650

Caractéristiques

Référence constructeur	E65/F10-4T-N
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Températures	100° c - 180° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	7,5
Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 650 x 280/380
voltage	400/3N 50-60Hz

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Hauteur(mm): 280/380 Volume: (m³): 0,18 Branchement: Triphasé	