

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): 700 x 650 x 280/380

Puissance en kw: 15

Voltage : 400/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 650

Hauteur(mm): 280/380

 Volume: (m³): 0,29

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 2x 244x364xh169 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres. Panier en acier chromé, dimensions 220x300xh110 mm. <ul style="list-style-type: none"> 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 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 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 normes (CE) en vigueur. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td><td>15</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>E65/F20-7T-N</td></tr> <tr><td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td><td>09 -- 10</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>280/380</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>650</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td>650</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>650 mm</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>700</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td>700 x 650 x 280/380</td></tr> <tr><td>voltage</td><td>400/3N 50-60Hz</td></tr> </table>	Puissance (kW)	15	Référence constructeur	E65/F20-7T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10	Hauteur (mm)	280/380	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	650	Largeur (mm)	650	Températures	100° c - 180° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	15	Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm	Longueur	700	Dimensions extérieures	700 x 650 x 280/380	voltage	400/3N 50-60Hz
Puissance (kW)	15																														
Référence constructeur	E65/F20-7T-N																														
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10																														
Hauteur (mm)	280/380																														
Zones de cuisson	Double																														
Avec vidange	Oui																														
Profondeur (mm)	650																														
Largeur (mm)	650																														
Températures	100° c - 180° c																														
Type de branchement	Triphasé																														
Puissance totale (kW)	15																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm																														
Longueur	700																														
Dimensions extérieures	700 x 650 x 280/380																														
voltage	400/3N 50-60Hz																														
Autres informations Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 650 x 280/380 Puissance en kw: 15 Voltage : 400/3																															

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
N 50-60Hz Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 650 Hauteur(mm): 280/380 Volume: (m ³): 0,29 Branchement: Triphasé	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse