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

Friteuse électrique 1 cuve de 12 litres -Top-

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320
Puissance en kw: 9
Voltage : 400/3N 50-60Hz
N 50-60Hz Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 700(730)
Hauteur(mm): 250/320
Volume: (m³): 0,19
Branchement: Triphasé

Description

- Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 11 lit. max. 12 lit.
- Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.
    - Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables
    - Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
    - Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
    - Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
    - Robinet de vidange (à bille) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
    - Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Pivotement du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

ADVANTAGE:
Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de

Caractéristiques

Référence constructeur	E7/F124T-N
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Températures	100° c - 190° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	9
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 250/320
voltage	400/3N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en façade avant. PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320 Puissance en kw: 9 Voltage : 400/3N 50-60Hz N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,19 Branchement: Triphasé	