

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse électrique 1 cuve 13 litres sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/920

Puissance en kw: 9

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,5

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																						
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 lit. max. 13 lit. Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm. <ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. 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 ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé (Sauf E7/F2V...), régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. <p>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</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">E7/F13A4-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">13 -- 15</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Zones de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Simple</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Avec vidange</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">100° c - 190° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">9</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/F13A4-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15	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 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	E7/F13A4-N																						
Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15																						
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 850/920																						
voltage	400/3N 50-60Hz																						
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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".</p> <p>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 cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 9 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,5 Branchement: Triphasé</p>	