

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse électrique 1 cuve Y 15 litres sur armoire - DIGIT



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: 15

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"> • Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis. • Dimensions de la cuve 310x420xh290 mm. • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 14 lit. max. 15 lit. • Panier en acier chromé, dimensions 295x290xh130 mm. • 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. • Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales. • Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Référence constructeur</td> <td>E7/F15A4-NAP</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>13 -- 15</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>100° c - 190° 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>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Référence constructeur	E7/F15A4-NAP	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)	15	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/920	voltage	400/3N 50-60Hz
	Référence constructeur	E7/F15A4-NAP																			
	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)	15																			
	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>PLUS :</p> <p>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".</p> <p>ADVANTAGE:</p> <p>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 15 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>	