

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres -Top-



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320

Puissance en kw: 10.5

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m³): 0,19

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 140x340xh210 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit. Panier en acier chromé, dimensions 120x295xh120 mm. <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">10,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">E7/F2V64T-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">250/320</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">700(730)</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">100° c - 190° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">10,5</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">400 x 700(730) x 250/320</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	10,5	Référence constructeur	E7/F2V64T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Hauteur (mm)	250/320	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Températures	100° c - 190° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10,5	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 250/320	voltage	400/3N 50-60Hz
	Puissance (kW)	10,5																													
	Référence constructeur	E7/F2V64T-N																													
	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																													
	Hauteur (mm)	250/320																													
	Zones de cuisson	Double																													
	Avec vidange	Oui																													
	Profondeur (mm)	700(730)																													
	Largeur (mm)	700(730)																													
	Températures	100° c - 190° c																													
	Type de branchement	Triphasé																													
	Puissance totale (kW)	10,5																													
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																													
	Longueur	400																													
Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 250/320																														
voltage	400/3N 50-60Hz																														
ADVANTAGE:																															

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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 façade avant.</p> <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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/320 Puissance en kw: 10.5 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m³): 0,19 Branchement: Triphasé</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>