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 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: 10.5
Voltage : 400-230/3
N 50-60Hz Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 700(730)
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 0,4
Branchement: Triphasé

Description

- Dimensions de la cuve 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 120x295xh120 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.
- 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.

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

Caractéristiques

Référence constructeur	E7/F2V7A4-N
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Oui
Températures	100° c - 190° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	10,5
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

Description	Caractéristiques
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". 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). **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/920 Puissance en kw: 10.5 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,4 Branchement: Triphasé	