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

# Friteuse électrique 2 cuves 18 lit. sur meuble fermée

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

**Caractéristiques techniques**
Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920
Puissance en kw: 32
Voltage : 400-230/3
N 50-60Hz Longueur (mm): 800
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m<sup>3</sup>): 1
Branchement: Triphasé

## Description

- Dimensions de la cuve 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 270x325xh140 mm.

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Etanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances pivotantes permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

PLUS :
L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Référence constructeur | E9/F36A8-N |
| Capacité d'huile par cuve (en l) | 16 -- 20 |
| Zones de cuisson | Double |
| Avec vidange | Oui |
| Températures | 100° c - 180° c |
| Type de branchement | Triphasé |
| Puissance totale (kW) | 32 |
| Intégrable dans une ligne de cuisson | 900 mm |
| Dimensions extérieures (en mm) | 800 x 900 x 850/920 |
| voltage | 400/3N 50-60Hz |

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

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| 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 "HEAH to HEAD" ....<br><br>ADVANTAGE:<br>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).<br><br>**Autres informations**<br><br>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920<br>Puissance en kw: 32<br>Voltage : 400-230/3<br>N 50-60Hz Longueur (mm): 800<br>Largeur (mm): 900<br>Hauteur(mm): 850/920<br>Volume: (m<sup>3</sup>): 1<br>Branchement: Triphasé | |