

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse électrique de table 12 Litres+ robinet de vidange


Description	Caractéristiques																								
<p>Panier de dimensions 280x250xh110 mm. Cuve avec capacité utile (+/- 12 litres).</p> <p>Réalisation en acier inoxydable. Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique. Cuve en inox, munie de couvercle. Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve. Zone froide : pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût. Commutateur. Thermostat de 0° à 190°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile) muni de voyants lumineux. Robinet de vidange (tout en acier inox) avec dispositif de sécurité. Entretien facile : boîtier de commandes démontable (munis d'un micro-interrupteur de sécurité). Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. Fait en Europe. Dimensions (L x P x H) mm : 350 x 470 x 350 Puissance en kW : 6.4 Voltage : 400/3 50-60Hz Poids Brut (kg) : 8</p>	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>F12E/D1</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>11 – 12</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>0° à 190°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>6,4</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>350 x 470 x 350</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Poids (en kg)	8	Référence constructeur	F12E/D1	Capacité d'huile par cuve (en l)	11 – 12	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Températures	0° à 190°C	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	6,4	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non	DIRECT USINE	Non	voltage	400/3N 50-60Hz	dimensions	350 x 470 x 350
Poids (en kg)	8																								
Référence constructeur	F12E/D1																								
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 – 12																								
Zones de cuisson	Simple																								
Avec vidange	Oui																								
Températures	0° à 190°C																								
Type de branchement	Triphasé																								
Puissance totale (kW)	6,4																								
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non																								
DIRECT USINE	Non																								
voltage	400/3N 50-60Hz																								
dimensions	350 x 470 x 350																								