

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse de table électrique 2x 12 litres robinet de vidange



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 720 x 470 x 350

Puissance en kW : 6.4

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 720

Profondeur (mm) : 470

Hauteur (mm) : 350

 Volume (m³) : 0,1

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 16

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • 2 paniers de dim. 280x250xh110 mm. • 2 cuves avec capacité utile (+/- 12 litres). <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 insuffisance d'huile) muni de voyant 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 de normatives (CE) en vigueur. ◦ Fait en Europe. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: center;">16</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: center;">F12E/D2</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: center;">11 – 12</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: center;">Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: center;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: center;">0° à 190°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: center;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: center;">6,4</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: center;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: center;">720 x 470 x 350</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	16	Référence constructeur	F12E/D2	Capacité d'huile par cuve (en l)	11 – 12	Zones de cuisson	Double	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	720 x 470 x 350
	Poids (en kg)	16																							
	Référence constructeur	F12E/D2																							
	Capacité d'huile par cuve (en l)	11 – 12																							
	Zones de cuisson	Double																							
	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	720 x 470 x 350																							
	Garantie 1 an sur les pièces incluse																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 720 x 470 x 350 Puissance en kW : 6.4 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 720 Profondeur (mm) : 470 Hauteur (mm) : 350 Volume (m³) : 0,1 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 16</p>	