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

Friteuse électrique 12 litres 9kW 180 ° TRIPHASE

Caractéristiques techniques
Thermostat de régulation de 20 à 180°
Thermostat de sécurité avec réarmement
Voyant lumineux de contrôle
Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées

Description

Fabriquée en Italie -

Triphasée

Véritable zone froide empêchant la carbonisation des résidus -

Robinet de vidange en façade -

Cuve entièrement emboutie -

Entièrement en acier inox 18/10 304 -

Friteuse haute performance pour frites classiques ou surgelées -

Autres informations

Thermostat de régulation de 20 à 180°
Thermostat de sécurité avec réarmement
Voyant lumineux de contrôle
Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées

Caractéristiques

Référence constructeur	FR012AC
Capacité d'huile par cuve (en l)	11 -- 12
Zones de cuisson	Simple
Avec vidange	Oui
Températures	20° c - 180° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	9
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 320
voltage	400V/3N+T

Garantie 1 an sur les pièces incluse