

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse sur coffre spécial fastfood 16 litres



Caractéristiques techniques

Vidange par robinet gros débit
Thermostat de sécurité avec réarmement en façade
Voyant lumineux de contrôle
Boîtier de commande amovible
Pieds réglables

Description	Caractéristiques
Fabriquée en Italie - Friteuse monobloc super professionnelle destinée aux établissements à grand débit - Résistances modulables pour adapter les 3 puissances (4,8 ou 12 kW) au mode de cuisson : surgelés, produits frais ou maintien de la température - Entièrement en acier inox 18/10 304 - Véritable large zone froide empêchant la carbonisation des résidus - Robinet de vidange en façade - Dotation un grand panier (option: 2 demi-paniers: 62.5€ HT / unité) <u>Autres informations</u> Vidange par robinet gros débit Thermostat de sécurité avec réarmement en façade Voyant lumineux de contrôle Boîtier de commande amovible Pieds réglables	Référence constructeur FR016AC
	Capacité d'huile par cuve (en l) 16 -- 20
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Températures 20° c - 180° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 4,8 / 12
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700 x 880
	voltage 400V/3N+T
Garantie 1 an sur les pièces incluse	