

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse sur coffre 12 litres série 700**

**Caractéristiques techniques**

Thermostat de régulation de 20 à 180°

Thermostat de sécurité avec réarmement

Voyant lumineux de contrôle

Boîtier de commande amovible avec résistances blindées en inox

Pieds réglables

Description	Caractéristiques
Fabriquée en Italie - Friteuse haute performance pour frites classiques ou surgelées - Entièrement en acier inox 18/10 304 - Cuve entièrement emboutie - Véritable large zone froide empêchant la carbonisation des résidus - Robinet de vidange en façade - Option 2 demi-paniers	Puissance (kW) 9
<b>Autres informations</b>	Référence constructeur frc012ac
Thermostat de régulation de 20 à 180°	Capacité d'huile par cuve (en l) 11 -- 12
Thermostat de sécurité avec réarmement	Zones de cuisson Simple
Voyant lumineux de contrôle	Avec vidange Oui
Boîtier de commande amovible avec résistances blindées en inox	Températures 20° c - 180° c
Pieds réglables	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 9
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700 x 850
	voltage 400V/3N+T
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>