

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse électrique avec système de filtration, 1 cuve 16 lit., sur meuble


Description	Caractéristiques
- Panier 205x305xh145 mm - Réalisation en acier inox. - Montée sur des pieds réglables tout inox de 150 mm (CE - UL / NSF), cette friteuse est équipée d'un commutateur de puissance, d'une vidange à grand débit et d'une cuve parfaitement isolée avec un niveau d'huile 'mini-maxi' intégré. - Deux brides en acier inoxydable maintiennent le corps de chauffe et les bulbes thermostatiques. - Thermostat de sécurité à réarmement dans le coffre. - Livré avec 2 lots de 50 filtres. - Rendement de 35 kg de frites/h - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur PLUS :	Référence constructeur FSM-16E/FL
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700 x 980
	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
• Particulièrement conçue pour la restauration rapide et les restaurants, cette friteuse sur coffre est équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance en fonction de la cuisson souhaitée. • Maxi puissance (12 KW) cuisson des aliments surgelés, montée en température rapide. • Midi power (8 KW) cuisson des aliments frais. • Mini puissance (4 KW) pour le maintien au chaud de l'huile. Cette friteuse est équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile. • Economie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine • Triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe. Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 400 -Profondeur en mm : 700 -Hauteur en mm : 980 -Poids en KG : 42 -Puissance électrique : 12 -Voltage : 400/3N 50-60Hz	