

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse gaz, 2 cuves 8 litres -Top-

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 280/400

Kcal/h (gas) : 11700

Longueur (mm): 600

Largeur (mm): 600

Hauteur(mm): 280/400

 Volume: (m³): 0,24

Kcal_power: 11700

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions des cuves 280x300xh230 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres. 2 paniers en acier chromé, dimensions 230x255xh110 mm. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>11700 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G60/F16-6T-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>280/400</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>90° c- 190° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>11700 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>600 x 600 x 280/400</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	11700 kcal/h	Référence constructeur	G60/F16-6T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Hauteur (mm)	280/400	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Températures	90° c- 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	11700 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Longueur	600	Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400
Puissance (kW)	11700 kcal/h																												
Référence constructeur	G60/F16-6T-N																												
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																												
Hauteur (mm)	280/400																												
Zones de cuisson	Double																												
Avec vidange	Oui																												
Profondeur (mm)	600																												
Largeur (mm)	600																												
Températures	90° c- 190° c																												
Type de branchement	Gaz																												
Puissance totale (kW)	11700 kcal/h																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																												
Longueur	600																												
Dimensions extérieures	600 x 600 x 280/400																												
<ul style="list-style-type: none"> Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables. Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés, garantissant la qualité et également une plus longue durée de vie des huiles de cuisson. Couvercle en acier inox. Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique. Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur 																													
Autres informations Dimensions en mm (L x P x H): 600 x 600 x 280/400 Kcal/h (gas) : 11700 Longueur (mm): 600 Largeur (mm): 600 Hauteur(mm): 280/400	Garantie constructeur 1 an incluse																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Volume: (m ³): 0,24 Kcal_power: 11700 Branchement: GAZ	