

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse gaz, 1 cuve 8 litres -Top-

Caractéristiques techniques

(L x P x H) mm : 300 x 600 x 280/400

kcal/h (gaz) : 5850

Poids Brut (kg) : 25

Volume (m³) : 0.13

Description	Caractéristiques																				
Friteuse gaz, 1 cuve 8 litres -Top- <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions de la cuve: 280x300xh230 mm. • Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres. • Panier en acier chromé, dimensions: 230x255xh110 mm. • 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 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G60/F8-3T-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</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>5850 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>300 x 600 x 280/400</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G60/F8-3T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Températures	90° c - 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	5850 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Dimensions extérieures (en mm)	300 x 600 x 280/400	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	G60/F8-3T-N																				
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																				
Zones de cuisson	Simple																				
Avec vidange	Oui																				
Températures	90° c - 190° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Puissance totale (kW)	5850 kcal/h																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	300 x 600 x 280/400																				
Garantie 1 an sur les pièces incluse																					
Les + PLUS : PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles																					

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant de fourneaux 4 ou 5 brûleurs avec four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chrômées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité..</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>(L x P x H) mm : 300 x 600 x 280/400 kcal/h (gaz) : 5850 Poids Brut (kg) : 25 Volume (m³) : 0.13</p>	