

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): 700 x 650 x 280/380

Kcal/h (gas) : 10850

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 650

Hauteur(mm): 280/380

 Volume: (m³): 0,29

Kcal_power: 10850

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 255 X 230 XH 110 mm. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Réalisation en acier inox AISI 304. ◦ 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. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 650 x 280/380 Kcal/h (gas) : 10850 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 650 Hauteur(mm): 280/380</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">G65/F16-7T-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">07 -- 08</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Zones de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Double</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Avec vidange</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Oui</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">90° c- 190° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">10850 kcal/h</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">650 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 x 650 x 280/380</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G65/F16-7T-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Températures	90° c- 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	10850 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 650 x 280/380	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	G65/F16-7T-N																				
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																				
Zones de cuisson	Double																				
Avec vidange	Oui																				
Températures	90° c- 190° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Puissance totale (kW)	10850 kcal/h																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 650 x 280/380																				
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
Volume: (m ³): 0,29 Kcal_power: 10850 Branchement: GAZ	