Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse gaz 1 cuve de 8 litres -Top-

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 650 x 280/380
Kcal/h (gas) : 5400
Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 650
Hauteur(mm): 280/380
Volume: (m³): 0,18
Kcal_power: 5400
Branchement: GAZ

Description

- Dimensions de la cuve 280x300xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions 260x230xh110 mm.
  - 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.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 650 x 280/380
Kcal/h (gas) : 5400
Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 650
Hauteur(mm): 280/380
Volume: (m³): 0,18
Kcal_power: 5400

Caractéristiques

Référence constructeur	G65/F8-4T-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)	5400 kcal/h
Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 650 x 280/380

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Branchement: GAZ	