

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse gaz 1 cuve de 9 litres -Top-


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/580
Kcal/h (gas) : 6364
Longueur (mm): 400
Largeur (mm): 700(730)
Hauteur(mm): 250/580
Volume: (m³) 0,33
Kcal_power: 6364
Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 250x340xh210 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 8 lit. max. 9 lit. Panier en acier chromé, dimensions 230x295xh120 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox. Robinet de vidange (à bille) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil. Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. 	Puissance (kW) 6364 kcal/h
	Référence constructeur G7/F124T-N
	Capacité d'huile par cuve (en l) 09 -- 10
	Hauteur (mm) 250/580
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Oui
	Températures 90° c- 190° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 6364 kcal/h
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Dimensions extérieures (en mm) 400 x 700(730) x 250/580
	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
<p>cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en façade avant.</p> <p>PLUS :</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisés des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 250/580 Kcal/h (gas) : 6364 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/580 Volume: (m³): 0,33 Kcal_power: 6364 Branchement: GAZ</p>	