

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. <p>ADVANTAGE: Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>6364 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/F124T-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>250/580</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Simple</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</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>6364 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>400 x 700(730) x 250/580</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	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	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Températures	90° c- 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	6364 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 250/580
	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																											
	Profondeur (mm)	700(730)																											
	Largeur (mm)	700(730)																											
	Températures	90° c- 190° c																											
	Type de branchement	Gaz																											
	Puissance totale (kW)	6364 kcal/h																											
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																											
	Longueur	400																											
Dimensions extérieures	400 x 700(730) x 250/580																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en façade avant.</p> <p>PLUS : 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 aisé 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>	