

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/1180

Kcal/h (gas) : 10750

Longueur (mm): 400

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/1180

 Volume: (m³): 0,6

Kcal_power: 10750

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions de la cuve 280x340xh300 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 14 lit. Panier en acier chromé, dimensions 260x295xh120 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. 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 ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". 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. <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</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/F14A4-N</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>13 -- 15</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>10750 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>400 x 700(730) x 850/1180</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G7/F14A4-N	Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15	Zones de cuisson	Simple	Avec vidange	Oui	Températures	90° c - 190° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	10750 kcal/h	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/1180	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Référence constructeur	G7/F14A4-N																				
Capacité d'huile par cuve (en l)	13 -- 15																				
Zones de cuisson	Simple																				
Avec vidange	Oui																				
Températures	90° c - 190° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Puissance totale (kW)	10750 kcal/h																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700(730) x 850/1180																				
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>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>ADVANTAGE: Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordement d'huile. 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.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 700(730) x 850/1180 Kcal/h (gas) : 10750 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 0,6 Kcal_power: 10750 Branchement: GAZ</p>	