

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Friteuse gaz 2 cuves 14 litres sur armoire



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

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

Kcal/h (gas) : 21500

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/1180

 Volume: (m³): 1

Kcal_power: 21500

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. 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 ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure. 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>PLUS : Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900</p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/F28A7-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>Double</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>21500 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>700 x 700(730) x 850/1180</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table> | Référence constructeur | G7/F28A7-N | Capacité d'huile par cuve (en l) | 13 -- 15 | Zones de cuisson | Double | Avec vidange | Oui | Températures | 90° c - 190° c | Type de branchement | Gaz | Puissance totale (kW) | 21500 kcal/h | Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 mm | Dimensions extérieures (en mm) | 700 x 700(730) x 850/1180 | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse | |
| Référence constructeur | G7/F28A7-N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capacité d'huile par cuve (en l) | 13 -- 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zones de cuisson | Double | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Avec vidange | Oui | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 90° c - 190° c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Gaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 21500 kcal/h | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Intégrable dans une ligne de cuisson | 700 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures (en mm) | 700 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>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>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. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/1180 Kcal/h (gas) : 21500 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 1 Kcal_power: 21500 Branchement: GAZ</p> | |