

Restaupro.com

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

Friteuse gaz 1 cuve 18 lit. 18 kW sur meuble fermé



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/1180

Kcal/h (gas): 15480 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/1180

Volume: (m³): 0,5

Kcal_power: 15480 Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
	Référence constructeur	G9/F18A4-N
 Dimensions de la cuve 300x400xh315 mm. Quantité d'huile à l'utilisation, min. 16 litres max. 18 litres. 1 panier en acier chromé, dimensions 270x360xh140 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Etanchéité à l'eau "IPX5". Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à bille) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure. Chauffage gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation 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. 	Capacité d'huile par cuve (en l)	16 20
	Zones de cuisson	Simple
	Avec vidange	Oui
	Températures	90° c - 190° c
	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW) 15480 kcal/h	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 900 x 850/1180
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
PLUS: L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte,		



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

Description Caractéristiques 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" 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). **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 400 x 900 x 850/1180 Kcal/h (gas): 15480 Longueur (mm): 400 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/1180 Volume: (m³): 0,5

Kcal_power: 15480 Branchement: GAZ