

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Friteuse électrique Gastro M 2x 10L

**GASTRO M** 

**Caractéristiques techniques**

2 x 10 litres

Capacité : 2 x 10L

Dimensions : 280(H) x 600(L) x 600(P) mm

Matières : Acier inoxydable

Voltage : 400V

| Description   | Caractéristiques   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
|---|--|---------------|-------|------------------------|-------|----------------------------------|----------|------------------|--------|--------------|-----|--------------|----|---------------------|----------|-----------------------|-----|--------------------------------------|--------|--------------------------------|-----------------|---------|------|---|--|
| <p>Friteuse électrique Gastro M 2x 10L<br/>           Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide<br/>           Résistances relevables autoblocantes, puissance 7,5kW composée de 3 éléments indépendants de 2,5kW (facilite le sav)<br/>           Livrées avec paniers<br/>           Attention : ne pas utiliser de graisse solide.<br/>           Construction acier inoxydable<br/>           2 x 10 litres<br/>           Vanne de vidange avec sécurité et col de cygne<br/>           Contrôle thermostatique<br/>           Thermostat de sécurité<br/>           Zone froide<br/>           Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,68€ par unité vendue</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>2 x 10 litres<br/>           Capacité : 2 x 10L<br/>           Dimensions : 280(H) x 600(L) x 600(P) mm<br/>           Matières : Acier inoxydable<br/>           Voltage : 400V</p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">34 kg</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">GL909</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td style="text-align: right;">09 -- 10</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td style="text-align: right;">Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">NC</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">7,5</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">600 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">600 x 600 x 280</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400V</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table> | Poids (en kg) | 34 kg | Référence constructeur | GL909 | Capacité d'huile par cuve (en l) | 09 -- 10 | Zones de cuisson | Double | Avec vidange | Oui | Températures | NC | Type de branchement | Triphasé | Puissance totale (kW) | 7,5 | Intégrable dans une ligne de cuisson | 600 mm | Dimensions extérieures (en mm) | 600 x 600 x 280 | voltage | 400V | <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b> |  |
| Poids (en kg)   | 34 kg  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Référence constructeur  | GL909  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Capacité d'huile par cuve (en l)  | 09 -- 10   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Zones de cuisson  | Double   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Avec vidange  | Oui  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Températures  | NC   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Type de branchement   | Triphasé   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Puissance totale (kW)   | 7,5  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Intégrable dans une ligne de cuisson  | 600 mm   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| Dimensions extérieures (en mm)  | 600 x 600 x 280  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| voltage   | 400V   |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |
| <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>   |  |               |       |                        |       |                                  |          |                  |        |              |     |              |    |                     |          |                       |     |                                      |        |                                |                 |         |      |   |  |