

## Restaupro.com

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

## Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP 230 V - FE 88





Description	Caractéristiques	
<ul> <li>Identification</li> <li>Code SAP: 00010747</li> <li>Dimensions</li> <li>Largeur nette (mm): 459</li> </ul>	Poids (en kg)	15.8
	Capacité d'huile par cuve (en I)	07 08
- Profondeur nette (mm): 0 - Hauteur nette (mm): 306	Zones de cuisson	Double
<ul> <li>- Hauteur nette (mm): 306</li> <li>- Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80</li> <li>- Taille du panier (mm): 150 x 320 x 120</li> <li>• Poids</li> <li>- Poids net (kg): 15.80</li> <li>- Poids brut (kg): 18.80</li> <li>• Puissance &amp; Alimentation</li> <li>- Puissance électrique (kW): 6.800</li> <li>- Alimentation: 2x 230 V / 1N - 50 Hz</li> <li>• Températures</li> </ul>	Avec vidange	Oui
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW) 6800.0	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
	Dimensions extérieures (en mm)	459 x 0 x 306
- Température maximale de l'appareil (° C): 190 - Température minimale de l'appareil (° C): 50	voltage	2x 230 V / 1N - 50 Hz
<ul> <li>Matériaux</li> <li>Matériel: Inox</li> <li>Matériau de la plaque supérieure: AISI 304</li> <li>Matériel de l'élément chauffant: AISI 304</li> <li>Fonctionnalités</li> <li>Type d'appareil: Appareil électrique</li> <li>Type de construction de l'appareil: Équipements à poser</li> <li>Pieds réglables: Oui</li> <li>Nombre de paniers: 2</li> <li>Type de vidange: Sur le panneau avant</li> <li>Volumes</li> </ul>	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
<ul> <li>Volume de la cuve (L): 8</li> <li>Électricité</li> <li>Section des conducteurs CU (mm²): 4</li> <li>Divers</li> <li>Allumage: Électrique</li> <li>Indice de protection d'enveloppe: IPX4</li> <li>Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four</li> <li>Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers</li> <li>Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 235</li> <li>Construction de l'élément chauffant: Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile</li> <li>Emplacement du chauffage: Intérieur</li> </ul>	