



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 avec robinet de vidange 230 V - FE 88 V





Description	Caractéristiques	
 Identification Code SAP: 00011372 Dimensions Largeur nette (mm): 459 Profondeur nette (mm): 546 Hauteur nette (mm): 383 Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80 Taille du panier (mm): 150 x 320 x 120 Poids Poids net (kg): 17.00 Poids brut (kg): 19.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 6.800 Alimentation: 2x 230 V / 1N - 50 Hz Températures 	Poids (en kg)	17
	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 08
	Zones de cuisson	Double
	Avec vidange	Oui
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW)6800.0	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
	Dimensions extérieures (en mm)	459 x 546 x 383
- Température maximale de l'appareil (° C): 190 - Température minimale de l'appareil (° C): 50	voltage	2x 230 V / 1N - 50 Hz
 Matériaux Matérial: Inox Matérial: Inox Matérial: Alsi 304 Matériel de l'élément chauffant: Alsi 304 Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Type de construction de l'appareil: Équipements à poser Pieds réglables: Oui Nombre de paniers: 2 Type de vidange: Sur le panneau avant Vidange: Oui 	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

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