



## Restaupro.com

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

## Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V - FE 77 S





Description	Caractéristiques	
<ul> <li>Identification</li> <li>Code SAP: 00015016</li> <li>Dimensions</li> <li>Largeur nette (mm): 575</li> <li>Profondeur nette (mm): 450</li> <li>Hauteur nette (mm): 330</li> <li>Taille du panier (mm): 210 x 235 x 100</li> <li>Poids</li> <li>Poids net (kg): 7.00</li> <li>Poids brut (kg): 8.00</li> <li>Puissance &amp; Alimentation</li> <li>Puissance électrique (kW): 6.800</li> <li>Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz</li> <li>Températures</li> <li>Température maximale de l'appareil (° C): 190</li> </ul>	Poids (en kg)	7
	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 08
	Zones de cuisson	Double
	Avec vidange	Non
	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW) 6800.0	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
	Dimensions extérieures (en mm)	575 x 450 x 330
- Température minimale de l'appareil (° C): 50  • Matériaux	voltage	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>Type de chauffage de l'appareil: Direct</li> <li>Nombre de paniers: 2</li> <li>Nombre de cuves: 2</li> <li>Volumes</li> <li>Volume de la cuve (L): 8</li> <li>Électricité</li> </ul>	Garantie 1 an sur les pièces incluse	





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
<ul> <li>Section des conducteurs CU (mm²): 4</li> <li>Divers</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>	