

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Friteuse électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l avec soubassement 400 V - FE 61 ELT**

 REDFOX 

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Code SAP: 00006806</li> </ul> </li> <li>• Dimensions                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Largeur nette (mm): 658</li> <li>- Profondeur nette (mm): 609</li> <li>- Hauteur nette (mm): 900</li> <li>- Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80</li> <li>- Taille du panier (mm): 2x 210 x 235 x 100</li> </ul> </li> <li>• Poids                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net (kg): 50.00</li> <li>- Poids brut (kg): 62.00</li> </ul> </li> <li>• Puissance &amp; Alimentation                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puissance électrique (kW): 12.000</li> <li>- Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz</li> <li>- Ratio puissance / litre (kW / l): 0.75</li> </ul> </li> <li>• Températures                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température maximale de l'appareil (° C): 190</li> <li>- Température minimale de l'appareil (° C): 50</li> </ul> </li> <li>• Matériaux                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel: Inox</li> <li>- Matériau de la plaque supérieure: AISI 304</li> <li>- Matériel de l'élément chauffant: AISI 304</li> <li>- Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité</li> </ul> </li> <li>• Fonctionnalités                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type d'appareil: Appareil électrique</li> <li>- Type de construction de l'appareil: Avec soubassement</li> <li>- Pieds réglables: Oui</li> <li>- Nombre de paniers: 2</li> <li>- Nombre de cuves: 2</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Capacité d'huile par cuve (en l)</td> <td>07 -- 08</td> </tr> <tr> <td>Zones de cuisson</td> <td>Double</td> </tr> <tr> <td>Avec vidange</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>12000</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>600 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>658 x 609 x 900</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400 V / 3N - 50 Hz</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Poids (en kg)	50	Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08	Zones de cuisson	Double	Avec vidange	Oui	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	12000	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Dimensions extérieures (en mm)	658 x 609 x 900	voltage	400 V / 3N - 50 Hz
Poids (en kg)	50																		
Capacité d'huile par cuve (en l)	07 -- 08																		
Zones de cuisson	Double																		
Avec vidange	Oui																		
Type de branchement	Triphasé																		
Puissance totale (kW)	12000																		
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																		
Dimensions extérieures (en mm)	658 x 609 x 900																		
voltage	400 V / 3N - 50 Hz																		

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>- Type de vidange: Dans le meuble</li><li>- Vidange: Oui</li><li>• Volumes</li><li>- Volume de la cuve (L): 8</li><li>• Électricité</li><li>- Section des conducteurs CU (mm<sup>2</sup>): 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, récipient de collecte avec filtre</li><li>- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235</li><li>- Production de frites (kg / h): 18</li><li>- Construction de l'élément chauffant: Élément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile</li><li>- Emplacement du chauffage: Intérieur</li></ul>	