

Restaupro.com

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

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V - FE 31 ELT

REDFOX 

Description	Caractéristiques
• Identification - Code SAP: 00007378	Poids (en kg) 32
• Dimensions - Largeur nette (mm): 328 - Profondeur nette (mm): 609 - Hauteur nette (mm): 900 - Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80 - Taille du panier (mm): 210 x 235 x 100	Capacité d'huile par cuve (en l) 07 -- 08
• Poids - Poids net (kg): 32.00 - Poids brut (kg): 35.00	Zones de cuisson Simple
• Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 6.000 - Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz	Avec vidange Oui
- Ratio puissance / litre (kW / l): 0.75	Type de branchement Triphasé
• Températures - Température maximale de l'appareil (° C): 190 - Température minimale de l'appareil (° C): 50	Puissance totale (kW) 6000
• Matériaux - Matériel: Inox - Matériau de la plaque supérieure: AISI 304 - Matériel de l'élément chauffant: AISI 304 - Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité	Intégrable dans une ligne de cuisson 600 mm
• Fonctionnalités - Type d'appareil: Appareil électrique - Type de construction de l'appareil: Avec soubassement - Pieds réglables: Oui - Nombre de paniers: 1 - Nombre de cuves: 1	Dimensions extérieures (en mm) 328 x 609 x 900
	voltage 400 V / 3N - 50 Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluses

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">- Type de vidange: Dans le meuble- Vidange: Oui• Volumes- Volume de la cuve (L): 8• Électricité- Section des conducteurs CU (mm²): 1• Divers- Indice de protection d'enveloppe: IPX4- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four- Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235- Production de frites (kg / h): 9- 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	