

Restaupro.com

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

Friteuse électrique 0,77 kW/l, 13 l avec soubassement 400 V - FE 31/13 ELT

REDFOX 

| Description | Caractéristiques |
|---|--|
| • Identification - Code SAP: 00007379 | 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 300 x 120 | Capacité d'huile par cuve (en l) 13 -- 15 |
| • Poids - Poids net (kg): 32.00 - Poids brut (kg): 38.00 | Zones de cuisson Simple |
| • Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 9.900 - Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz | Avec vidange Oui |
| - Ratio puissance / litre (kW / l): 0.77 | Type de branchement Triphasé |
| • Températures - Température maximale de l'appareil (° C): 190 - Température minimale de l'appareil (° C): 50 | Puissance totale (kW) 9900 |
| • 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 - Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable - Pieds réglables: Oui | 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">- Nombre de paniers: 1- Nombre de cuves: 1- Type de vidange: Dans le meuble- Vidange: Oui• Volumes- Volume de la cuve (L): 13• Électricité- Section des conducteurs CU (mm²): 2,5• 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, récipient de collecte avec filtre- Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235- Production de frites (kg / h): 14- 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 | |