

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Friteuse de table électrique 4 litres

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 210 x 410 x 290

Puissance en kW : 3

Largeur (mm) : 210

Profondeur (mm) : 410

Hauteur (mm) : 290

Volume (m³) : 0,03

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg) : 4

Description	Caractéristiques
• Cuve capacité utile: 3,5 Lit. • Panier dim. 120x220xh110 mm. ◦ Réalisation en acier inox, 2 poignées athermiques, munie de couvercle. ◦ Panier en acier inox (très robuste "renforcé"), poignée athermique. ◦ Cuve inox AISI 304, munie de couvercle. ◦ Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve. ◦ Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. ◦ Thermostat de 0°C à 180°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). ◦ Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine. ◦ Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur.	Poids (en kg) 4
	Référence constructeur WR-EF04-S4
	Capacité d'huile par cuve (en l) 03 -- 04
	Zones de cuisson Simple
	Avec vidange Non
	Températures 0° c - 180° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 3
	Intégrable dans une ligne de cuisson Non
	Dimensions extérieures (en mm) 210 x 410 x 290
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H) : 210 x 410 x 290

Puissance en kW : 3

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Largeur (mm) : 210 Profondeur (mm) : 410 Hauteur (mm) : 290 Volume (m ³) : 0,03 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz Poids (Kg) : 4	