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

Friteuse de table électrique 2x 10 litres robinet de vidange

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 560 x 450 x 320
Puissance en kW : 9
Largeur (mm) : 560
Profondeur (mm) : 450
Hauteur (mm) : 320
Volume (m^3) : 0,14
Poids (Kg) : 13

Description

- De série avec contacteur électrique.
- Panier dim. 220x190xh110mm
- Cuve capacité utile: 8,5 Lit.
  - Réalisation en acier inoxydable, munie de 2 poignées latérales athermiques.
  - Panier en acier inox, (très robuste "renforcé"), avec poignée athermique.
  - Cuve inox AISI 304, munie de couvercle.
  - Robinet de vidange, munis d'une sécurité.
  - Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve.
  - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût.
  - Thermostat de 0° 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.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H) : 560 x 450 x 320
Puissance en kW : 9

Caractéristiques

Poids (en kg)	13
Référence constructeur	WR-EF20-S2
Capacité d'huile par cuve (en l)	09 -- 10
Zones de cuisson	Double
Avec vidange	Oui
Températures	0° c - 180° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	9
Intégrable dans une ligne de cuisson	Non
Dimensions extérieures (en mm)	560 x 450 x 320
voltage	2 x 400/3N 50-60Hz

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
Largeur (mm) : 560 Profondeur (mm) : 450 Hauteur (mm) : 320 Volume (m^3) : 0,14 Poids (Kg) : 13	