

## Friteuse 700, L400, 2x8L



### Description

### Caractéristiques

|                                               |                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------|
| • Dimensions panier :                         | L 130 x P 310 x H 120 mm     |
| • Type :                                      | Appareil fixe                |
| • Matériau :                                  | CNS 18/10                    |
| • Bac collecteur de graisse :                 | Oui                          |
| • Résistance électrique en acier inoxydable : | Non                          |
| • Série :                                     | -                            |
| • Mode de fonctionnement :                    | Électrique                   |
| • Remarque importante :                       | -                            |
| • Puissance :                                 | 14 kW   380-400 V   50/60 Hz |
| • Couleur :                                   | Argenté                      |
| • Nombre de cuves :                           | 2                            |
| • Raccord d'appareil :                        | 3 NAC                        |
| • Dimensions cuve :                           | L 140 x P 345 x H 220 mm     |
| • Résistance électrique :                     | Escamotable                  |
| • Contenance de la cuve :                     | 8 litre(s)                   |
| • Nombre de paniers :                         | 2                            |
| • Zone froide :                               | Oui                          |

► Continuer à la page suivante

## Friteuse 700, L400, 2x8L

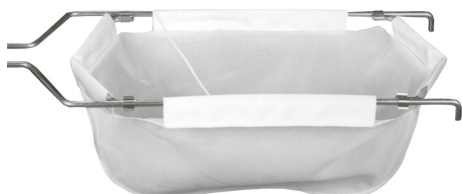
- |                                      |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Thermostat de sécurité :           | Oui                                                                                                                                                                                                |
| • Robinet de vidange de la graisse : | Oui                                                                                                                                                                                                |
| • Plage de température :             | de 140 °C à 190 °C                                                                                                                                                                                 |
| • Commande :                         | Manette                                                                                                                                                                                            |
| • Témoin lumineux de contrôle :      | -                                                                                                                                                                                                  |
| • Interrupteur de marche/arrêt :     | Non                                                                                                                                                                                                |
| • Pieds réglables en hauteur :       | Oui                                                                                                                                                                                                |
| • Propriétés :                       | Coins arrondis<br>Cuve avec grande zone froide<br>Bord de cuve ultra-grand<br>Bac collecteur de graisse avec filtre<br>Thermostat de précision<br>Thermostat de sécurité avec étalonnage fixe<br>- |
| • Compris :                          | -                                                                                                                                                                                                  |
| • Type de support :                  | Porte à battant                                                                                                                                                                                    |
| • Dimensions soubassement :          | L 360 x P 650 x H 470 mm                                                                                                                                                                           |
| • Réglable en hauteur :              | de 850 mm à 910 mm                                                                                                                                                                                 |
| • Dimensions :                       | L 400 x P 700 x H 850 mm                                                                                                                                                                           |
| • Poids :                            | 62 kg                                                                                                                                                                                              |



## Friteuse 700, L400, 2x8L

### Produits complémentaires

#### Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999  
GTIN 4016098100986

#### Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)
- Propriétés :
  - Cache pour l'évier
  - Couvercle bloqué durant le transport
  - Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air
  - Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle

Code-No.  
GTIN 4015613274096

#### Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation

Code-No. 173080  
GTIN 4015613731933

#### Salière 300



- Unité de commande : 1 carton (6 salières)
- Modèle : Avec couvercle à visser
- Matériau : Aluminium
- Remarque importante : -
- Conçu pour :
  - Sel
  - Épices
  - Sucre

Code-No. 680654  
GTIN 4015613758374

## Friteuse 700, L400, 2x8L

### Produits complémentaires

#### Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel  
Épices  
Sucre  
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655  
GTIN 4015613762043

#### Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276  
GTIN 4015613761176