

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Extérieur
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 300 x 120

Code SAP	00014545	Volume de la cuve [L]	8
Largeur nette [mm]	330	Nombre de cuves	1
Profondeur nette [mm]	600	Nombre de paniers	1
Hauteur nette [mm]	480	Taille du panier [mm]	210 x 300 x 120
Poids net [kg]	21.70	Ratio puissance / litre [kW / l]	1.00
Puissance gaz [kW]	8.000	Production de frites [kg / h]	18
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane		

Fiche technique



Dessin technique

Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle

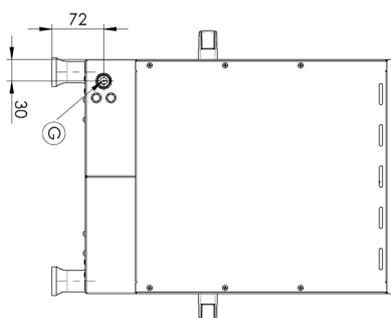
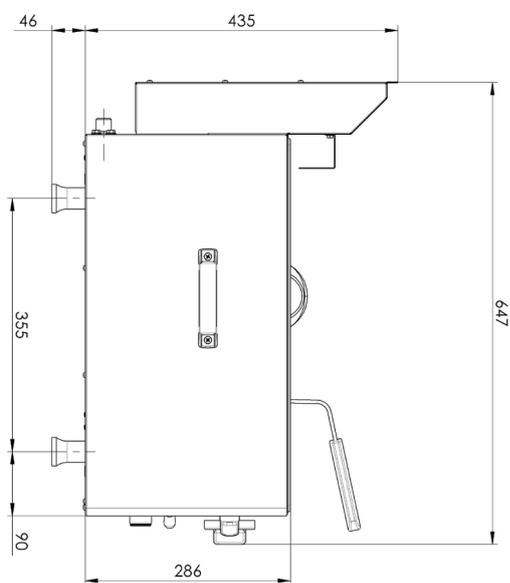
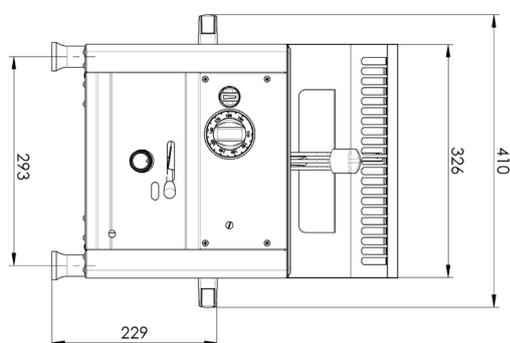
Code SAP

00014545

FE 30 GL

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



Fiche technique



Avantages du produit

Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1 | **1kW / l (cuve)**
Production de frites 18 kg / heure (9-12 portions/heure)

2 | **1kW / l (cuve)**
Démarrage rapide de la friture

3 | **Utilisation effective de l'espace (volume panier vs volume cuve) = 94,5%**
Utilisation effective de l'espace

4 | **Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve**
Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Augmente la durée de vie de l'huile

5 | **Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve**
Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Haute qualité des frites

6 | **Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve**
Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Le goût souhaité des frites

7 | **Zone froide (25 %) + Cuve en forme de «V» avec brûleurs sous la baignoire**
Facile d'entretien

8 | **Poignées**
Grande mobilité

9 | **Poids 21,7 kg**
Grande mobilité

10 | **Poids 21,7 kg**
Construction robuste grâce à un poids élevé
Durée de vie du produit

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00014545

2. Largeur nette [mm]:

330

3. Profondeur nette [mm]:

600

4. Hauteur nette [mm]:

480

5. Poids net [kg]:

21.70

6. Largeur brute [mm]:

395

7. Profondeur brute [mm]:

660

8. Hauteur brute [mm]:

533

9. Poids brut [kg]:

25.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance gaz [kW]:

8.000

13. Allumage:

Piezo

14. Type de connexion gaz:

Gaz naturel, propane butane

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

16. Matériel:

Inox

17. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

0.80

19. Type de chauffage de l'appareil:

Indirect

20. Équipement standard pour l'appareil:

couvercle, panier, accessoire de vidange

21. Volume de la cuve [L]:

8

22. Température maximale de l'appareil [° C]:

190

23. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

24. Thermocouple de sécurité:

Oui

25. Thermostat de sécurité:

Oui

26. Pieds réglables:

Oui

27. Nombre de paniers:

1

28. Nombre de cuves:

1

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Taille du panier [mm]:

210 x 300 x 120

30. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

31. Ratio puissance / litre [kW / l]:

1.00

32. Production de frites [kg / h]:

18

33. Type de vidange:

Sur le panneau avant

34. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

35. Emplacement du chauffage:

Extérieur

36. Raccordement à un robinet à boule:

1/2