

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110052
FE 70/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 17
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 300 x 120

<b>Code SAP</b>	00110052	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Volume de la cuve [L]</b>	17
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Nombre de cuves</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Nombre de paniers</b>	1
<b>Poids net [kg]</b>	45.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	280 x 300 x 120
<b>Puissance électrique [kW]</b>	13.500	<b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b>	0.80

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V

Modèle

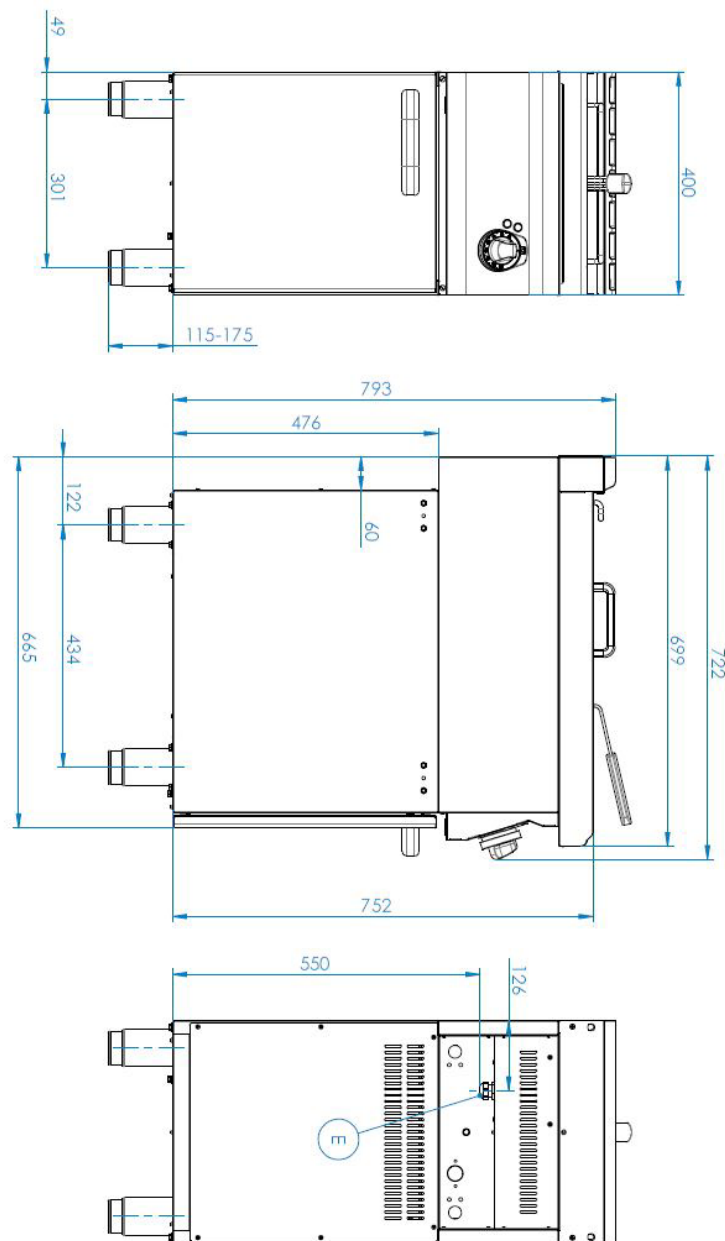
Code SAP

00110052

FE 70/40 E

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110052
FE 70/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

1

#### **Cuve en acier inoxydable**

- Longue durée de vie  
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34  
Le matériau ne rouille pas
- Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

2

#### **Indice de protection IPX4 pour les commandes**

- Système sans entretien  
Résistant aux éclaboussures  
Longue durée de vie
- Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

3

#### **Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement avec filtre contre les saletés**

- Sortie du bain dans le récipient préparé
- Manipulation facile et sécurisée

4

#### **Zone froide**

- Empêche les résidus alimentaires de brûler  
Pas de changement de goût de l'huile
- Durée de vie plus longue de l'huile
  - Facile d'accès et d'entretien

5

#### **Élément chauffant pivotant**

- Durée de vie plus longue  
Facile d'accès
- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
  - Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

6

#### **Puissance élevée/l**

- Élévation rapide de la température de fonctionnement après l'insertion du produit
- Les plats ne sont pas trempés dans l'huile, ont meilleur goût et sont prêts plus rapidement
  - Plus grande production

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110052
FE 70/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00110052

**2. Largeur nette [mm]:**

400

**3. Profondeur nette [mm]:**

700

**4. Hauteur nette [mm]:**

900

**5. Poids net [kg]:**

45.00

**6. Largeur brute [mm]:**

440

**7. Profondeur brute [mm]:**

800

**8. Hauteur brute [mm]:**

975

**9. Poids brut [kg]:**

52.30

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

13.500

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Allumage:**

Électrique

**15. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**16. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**17. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**18. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**19. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

**21. Type de chauffage de l'appareil:**

Direct

**22. Équipement standard pour l'appareil:**

couvercle, panier

**23. Volume de la cuve [L]:**

17

**24. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**

300 x 342 x 244

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

190

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

50

**27. Thermostat de sécurité:**

Oui

**28. Pieds réglables:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110052
FE 70/40 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

### 29. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

### 34. Ratio puissance / litre [kW / l]:

0.80

### 30. Nombre de paniers:

1

### 35. Type de vidange:

Dans le meuble

### 31. Nombre de cuves:

1

### 36. Vidange:

Oui

### 32. Taille du panier [mm]:

280 x 300 x 120

### 37. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 33. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

### 38. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)