Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique pour les poissons 0,75 kW/l, 8 l TOP 230 V		
Modèle	**Code SAP**	00006714
FE 08	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

- Volume de la cuve [L]: 8
- Vidange: Non
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 150 x 320 x 120

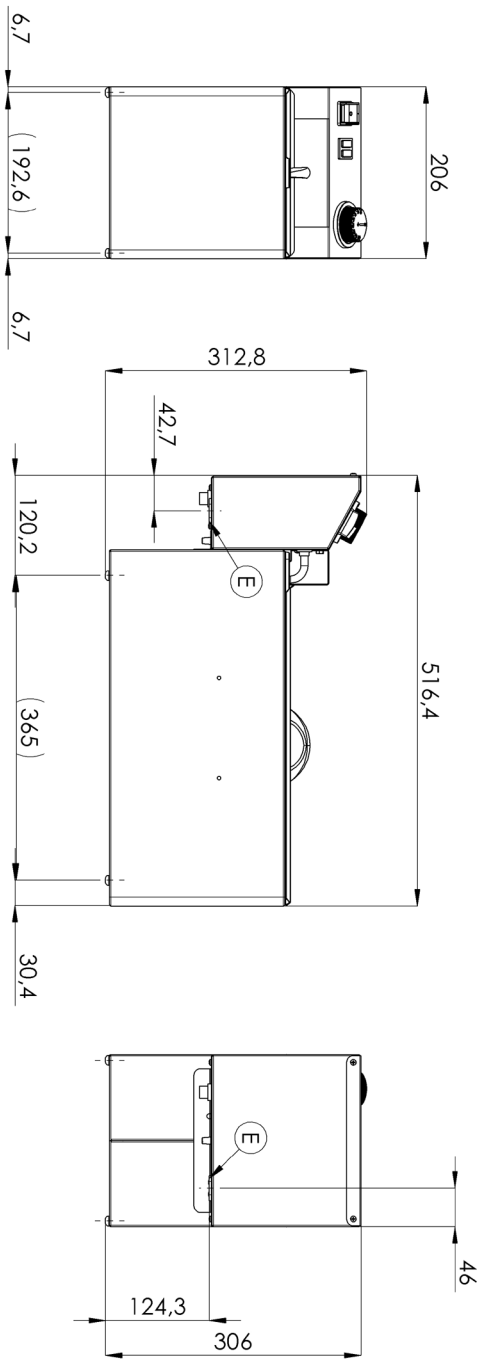
Code SAP	00006714	**Puissance électrique [kW]**	3.400
Largeur nette [mm]	248	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	516	**Volume de la cuve [L]**	8
Hauteur nette [mm]	313	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	6.00	**Taille du panier [mm]**	150 x 320 x 120

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique pour les poissons 0,75 kW/l, 8 l TOP 230 V		
Modèle	**Code SAP**	00006714
FE 08	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Friteuse électrique pour les poissons 0,75 kW/l, 8 l TOP 230 V		
Modèle	**Code SAP**	00006714
FE 08	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1 **Conception entièrement en acier inoxydable**

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

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

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3 **Zone froide effective**

Empêche les résidus alimentaires de brûler
Pas de changement de goût de l'huile

4 **Élément chauffant amovible**

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

5 **Récipient amovible**

Récipient en acier inoxydable avec poignées

6 **Manipulation**

Portabilité facile

7 **Prévention de la combustion spontanée**

Cheminée arrière plus haute

8 **2 Thermostats**

Thermostat de sécurité et de fonctionnement

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique pour les poissons 0,75 kW/l, 8 l TOP 230 V		
Modèle	**Code SAP**	00006714
FE 08	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00006714
2. **Largeur nette [mm]:**
   248
3. **Profondeur nette [mm]:**
   516
4. **Hauteur nette [mm]:**
   313
5. **Poids net [kg]:**
   6.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   250
7. **Profondeur brute [mm]:**
   650
8. **Hauteur brute [mm]:**
   350
9. **Poids brut [kg]:**
   6.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.400
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Allumage:**
    Électrique
15. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
16. **Matériel:**
    Inox
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    0.80
20. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
21. **Volume de la cuve [L]:**
    8
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
24. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    235
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304
27. **Nombre de paniers:**
    1
28. **Taille du panier [mm]:**
    150 x 320 x 120

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique pour les poissons 0,75 kW/l, 8 l TOP 230 V		
Modèle	**Code SAP**	00006714
FE 08	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Construction de l'élément chauffant:
Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

30. Vidange:
Non

31. Emplacement du chauffage:
Intérieur

32. Section des conducteurs CU [mm²]:
1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com