

Fiche technique

REDFOX®

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- 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: 2
- Taille du panier [mm]: 150 x 320 x 120

Code SAP	00011372	Puissance électrique [kW]	6.800
Largeur nette [mm]	459	Alimentation	2x 230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	546	Volume de la cuve [L]	8
Hauteur nette [mm]	383	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	17.00	Taille du panier [mm]	150 x 320 x 120

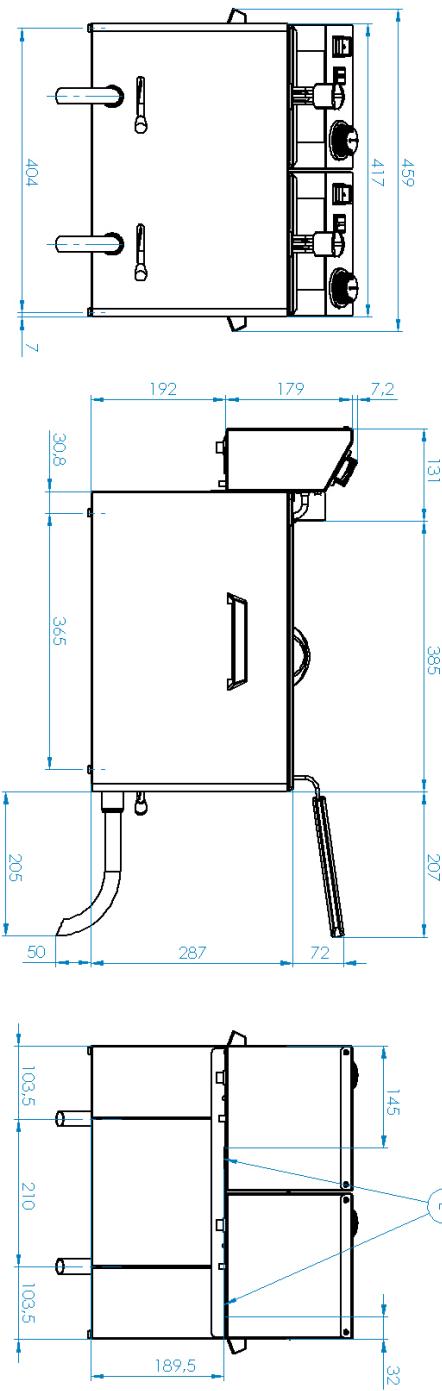
Fiche technique



Dessin technique

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



Fiche technique

REDFOX®

Avantages du produit

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	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
– Économies sur les interventions d'entretien
– Service facile et plus rapide

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 Zone froide effective
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

4 Élément chauffant amovible
Durée de vie plus longue
Facile d'accès
– Boîtier électrique entièrement amovible avec élément chauffant pour faciliter le nettoyage de la cuve et les opérations d'entretien
– Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

5 Récipient amovible
Récipient en acier inoxydable avec poignées
– Plus facile à nettoyer et à manipuler
– Possibilité de laver les récipients au lave-vaisselle

6 Manipulation
Portabilité facile
– Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

7 Prévention de la combustion spontanée
Cheminée arrière plus haute
– Dissipation sécurisée de la chaleur et séparation et ventilation de l'huile de la friteuse

8 2 Thermostats
Thermostat de sécurité et de fonctionnement
– Sécurité de l'établissement
– Prévention de la combustion spontanée
– Prévention de la surcombustion de l'huile

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00011372

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

2. Largeur nette [mm]:

459

16. Matériel:

Inox

3. Profondeur nette [mm]:

546

17. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

4. Hauteur nette [mm]:

383

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

5. Poids net [kg]:

17.00

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

0.80

6. Largeur brute [mm]:

472

20. Équipement standard pour l'appareil:

couvercles, paniers, allonges pour drainage

7. Profondeur brute [mm]:

642

21. Volume de la cuve [L]:

8

8. Hauteur brute [mm]:

464

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

190

9. Poids brut [kg]:

19.00

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

50

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

24. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

235

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

25. Pieds réglables:

Oui

12. Puissance électrique [kW]:

6.800

26. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

13. Alimentation:

2x 230 V / 1N - 50 Hz

27. Nombre de paniers:

2

14. Allumage:

Électrique

28. Taille du panier [mm]:

150 x 320 x 120

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	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. Type de vidange:

Sur le panneau avant

31. Vidange:

Oui

32. Emplacement du chauffage:

Intérieur

33. Section des conducteurs CU [mm²]:

4