

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00012294
FE 90/80-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 17
- 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
- Nombre de paniers: 2

Code SAP	00012294	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	17
Profondeur nette [mm]	900	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	900	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	94.00	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.80
Puissance électrique [kW]	27.000		

Fiche technique



Dessin technique

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

Modèle

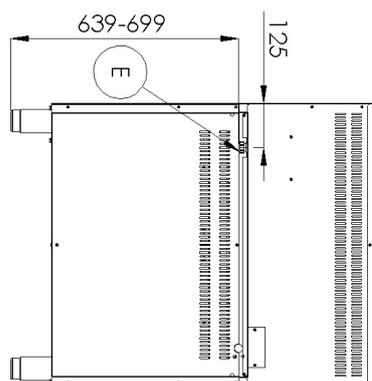
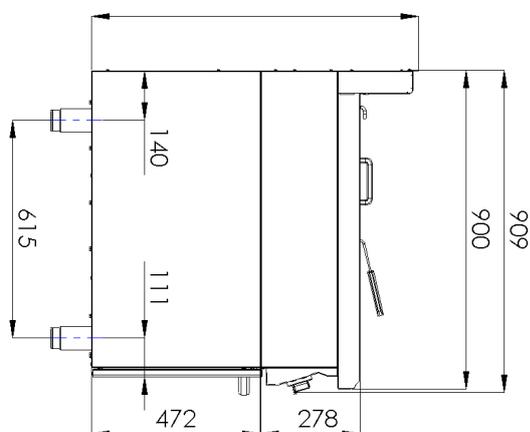
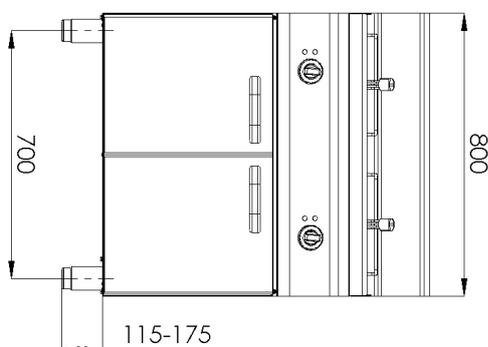
Code SAP

00012294

FE 90/80-17 E

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



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

Modèle	Code SAP	00012294
FE 90/80-17 E	Groupe d'articles	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
 - 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

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 double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00012294
FE 90/80-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00012294

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

900

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

94.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

970

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

112.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

27.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

16. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

17. Type de plan de travail:

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

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.50

20. Équipement standard pour l'appareil:

couvercle, panier

21. Volume de la cuve [L]:

17

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

190

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

50

24. Thermostat de sécurité:

Oui

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

23

26. Pieds réglables:

Oui

27. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

28. Nombre de paniers:

2

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00012294
FE 90/80-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Faux fond:

Oui

33. Construction de l'élément chauffant:

Rotatif

30. Nombre de cuves:

2

34. Vidange:

Oui

31. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

35. Emplacement du chauffage:

Intérieur

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

0.80