

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110055
FE 70/80 G	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 15+15
- 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: Piezo
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100

<b>Code SAP</b>	00110055	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Volume de la cuve [L]</b>	15+15
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Nombre de cuves</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1060	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Poids net [kg]</b>	71.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	2x 280 x 295 x 100
<b>Puissance gaz [kW]</b>	24.000	<b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b>	0.80

# Fiche technique



Dessin technique

Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle

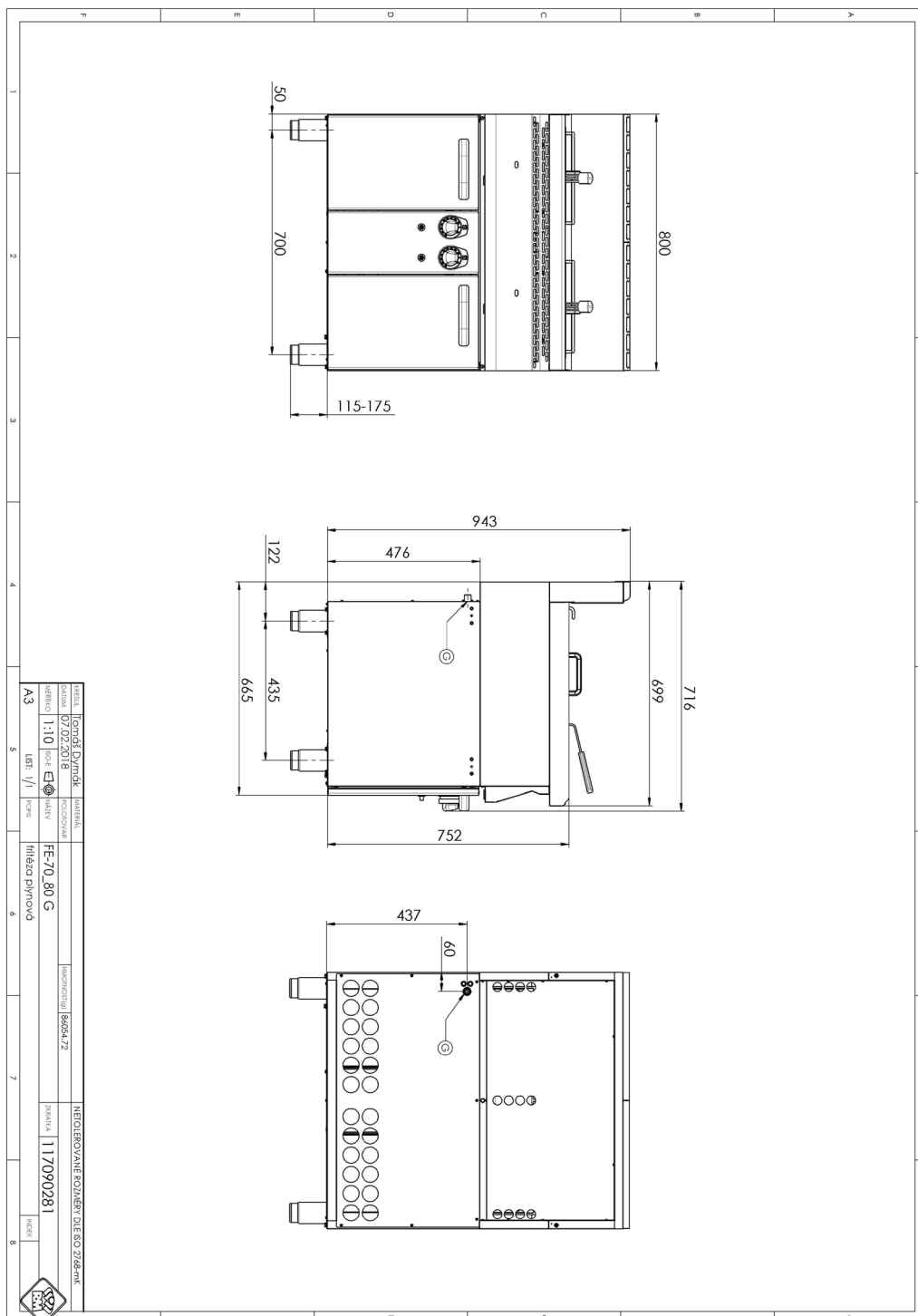
Code SAP

00110055

FE 70/80 G

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110055
FE 70/80 G	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

# 1

#### Élément de sécurité – thermocouple

- Fonctionnement sécurisé pour le personnel
- Pas de fuite de gaz inutile
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# 2

#### 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

# 3

#### 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

# 4

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

- Égouttage de l'huile dans le récipient préparé
  - Manipulation facile et sécurisée

# 5

#### 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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110055
FE 70/80 G	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00110055

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

800

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

700

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

1060

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

71.00

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

840

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

820

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

1182

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

85.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Avec soubassement

**12. Puissance gaz [kW]:**

24.000

**13. Allumage:**

Piezo

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

**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]:**

15+15

**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 double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110055
FE 70/80 G	<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:

2

### 35. Type de vidange:

Dans le meuble

### 31. Nombre de cuves:

2

### 36. Vidange:

Oui

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

2x 280 x 295 x 100

### 37. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 33. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

### 38. Raccordement à un robinet à boule:

1/2