

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 13l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00019407
FE 740/13 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 13
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 215 x 300 x 120

<b>Code SAP</b>	00019407	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Volume de la cuve [L]</b>	13
<b>Profondeur nette [mm]</b>	730	<b>Nombre de cuves</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Nombre de paniers</b>	1
<b>Poids net [kg]</b>	46.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	215 x 300 x 120
<b>Puissance électrique [kW]</b>	9.900	<b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b>	0.76

# Fiche technique

Dessin technique



## Friteuse électrique 13l avec soubassement

Modèle

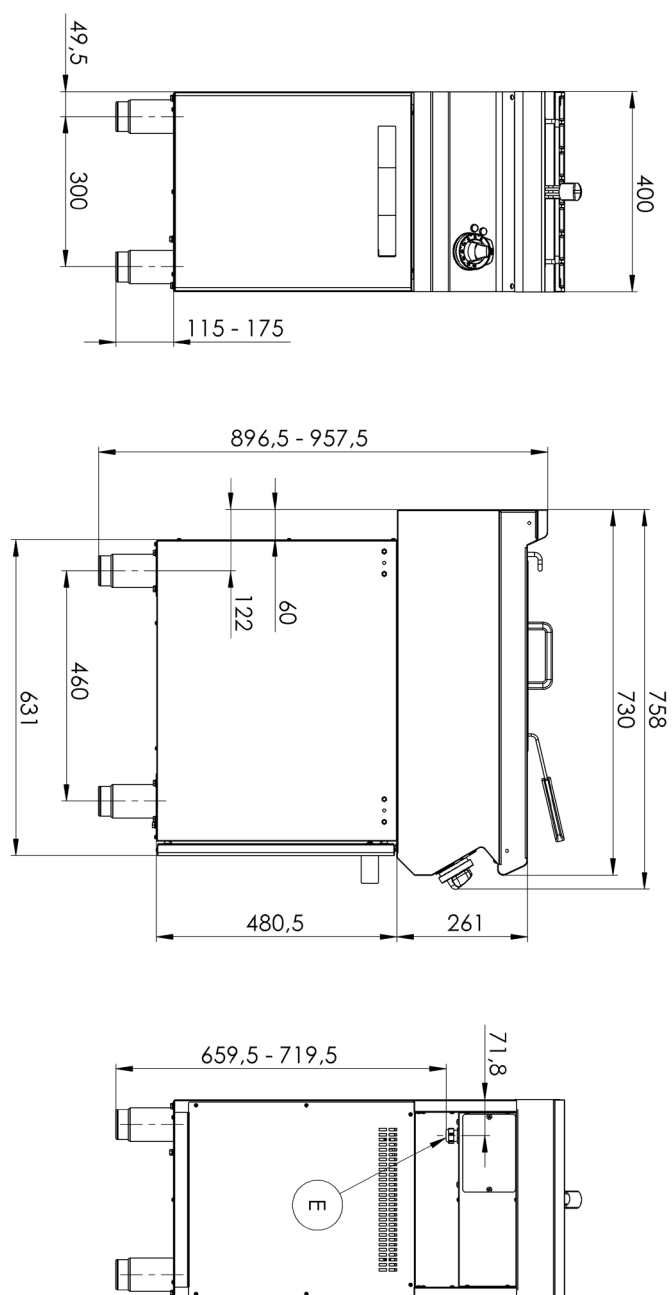
Code SAP

00019407

FE 740/13 E

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse électrique 13l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00019407
FE 740/13 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00019407

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

400

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

730

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

900

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

46.00

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

440

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

800

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

1065

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

52.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

9.900

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

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

IPX4

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

Acier inoxydable

**16. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure et revêtement

**17. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**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]:**

1.50

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

Direct

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

couvercle, panier

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

13

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

265 x 346 x 200

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

190

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

50

**27. Thermostat de sécurité:**

Oui

**28. Matériel de l'élément chauffant:**

AISI 304

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse électrique 13l avec soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00019407
FE 740/13 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

### 29. Nombre de paniers:

1

### 30. Nombre de cuves:

1

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

215 x 300 x 120

### 32. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

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

0.76

### 34. Type de vidange:

Dans le meuble

### 35. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

### 36. Emplacement du chauffage:

Intérieur