

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007380
FE 61/13 ELT	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 13
- Type de vidange: Dans le meuble
- 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]: 2x 210 x 300 x 120

<b>Code SAP</b>	00007380	<b>Volume de la cuve [L]</b>	13
<b>Largeur nette [mm]</b>	658	<b>Nombre de cuves</b>	2
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Taille du panier [mm]</b>	2x 210 x 300 x 120
<b>Poids net [kg]</b>	32.00	<b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b>	0.77
<b>Puissance électrique [kW]</b>	19.800	<b>Production de frites [kg / h]</b>	28
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique



Dessin technique

Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V

Modèle

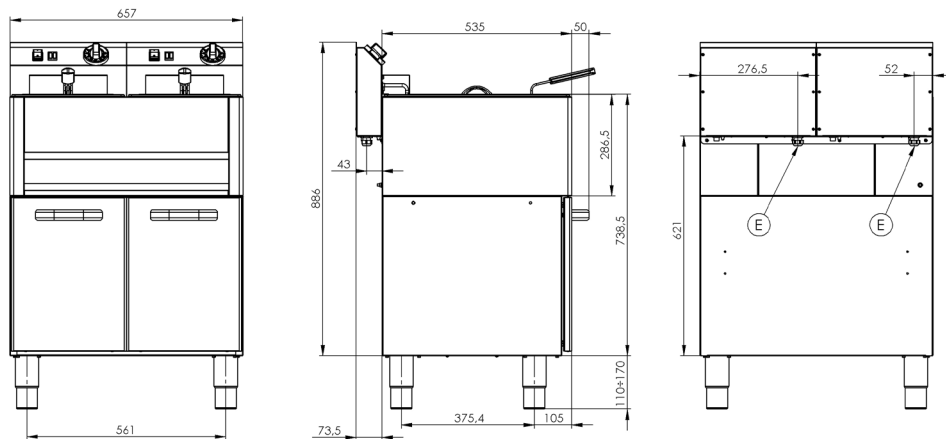
Code SAP

00007380

FE 61/13 ELT

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007380
FE 61/13 ELT	<b>Groupe d'articles</b>	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 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

# 6

#### **Cheminée arrière plus haute**

- Prévention de la combustion spontanée
  - Dissipation sécurisée de la chaleur et séparation et ventilation de l'huile de la friteuse

# 7

#### **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 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007380
FE 61/13 ELT	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00007380

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

658

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

609

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

900

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

32.00

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

705

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

725

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

1120

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

38.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

19.800

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 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:**

couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre

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

13

**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:**

2

**28. Nombre de cuves:**

2

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007380
FE 61/13 ELT	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

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

2x 210 x 300 x 120

### 30. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

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

0.77

### 32. Production de frites [kg / h]:

28

### 33. Construction de l'élément chauffant:

Élément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

### 34. Type de vidange:

Dans le meuble

### 35. Vidange:

Oui

### 36. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 37. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)