

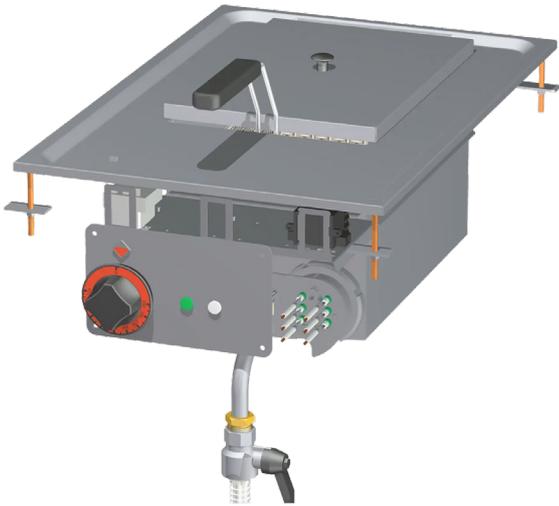
# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse drop-in électrique 0,66 kW/l, 10 l 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007476
F10D-64ET	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 10
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 200 x 300 x 100

<b>Code SAP</b>	00007476	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	400	<b>Volume de la cuve [L]</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	600	<b>Nombre de cuves</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	390	<b>Nombre de paniers</b>	1
<b>Poids net [kg]</b>	30.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	200 x 300 x 100
<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.600	<b>Production de frites [kg / h]</b>	10

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse drop-in électrique 0,66 kW/l, 10 l 400 V

Modèle

Code SAP

00007476

F10D-64ET

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites

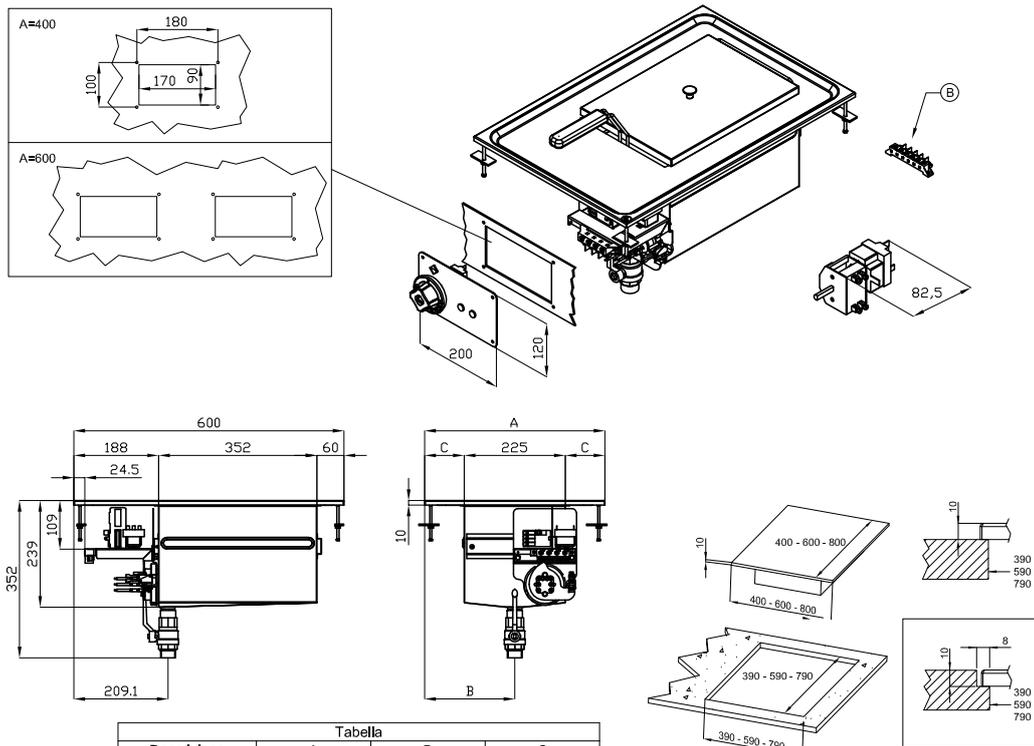


Tabella			
Descrizione	A	B	C
F10D-64ET	400 mm	200 mm	87,5 mm
F2/10D-66ET	600 mm	150 mm	37,5 mm

A	Data plate		B	Electrical connection	
---	------------	--	---	-----------------------	--

# Fiche technique

Avantages du produit



## Friteuse drop-in électrique 0,66 kW/l, 10 l 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007476
F10D-64ET	<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

### Degré de protection des commandes IPX5

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
- Facilité d'accès et d'entretien

5

### Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue  
Facilité d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facilité d'accès même dans les angles et gain de temps

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse drop-in électrique 0,66 kW/l, 10 l 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007476
F10D-64ET	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00007476

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

400

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

600

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

390

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

30.00

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

630

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

690

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

540

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

35.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Drop-In

**12. Puissance électrique [kW]:**

6.600

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Allumage:**

Électrique

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

IPX5

**16. Matériel:**

Inox

**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:**

Acier inoxydable

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

Récipient à filtre, couvercle et panier inclus

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

10

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

220 x 350 x 230

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

190

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

50

**25. Type de contrôle de la puissance:**

Bouton de réglage

**26. Accès au service:**

De l'avant en retirant le panneau avant

**27. Élément de sécurité:**

Thermostat de sécurité

**28. Thermostat de sécurité:**

Oui

# Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse drop-in électrique 0,66 kW/l, 10 l 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00007476
F10D-64ET	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**29. Pieds réglables:**

Oui

**34. Taille du panier [mm]:**

200 x 300 x 100

**30. Informations complémentaires:**

-élément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile- zone froide

**35. Production de frites [kg / h]:**

10

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

AISI 304

**36. Construction de l'élément chauffant:**

Rotatif

**32. Nombre de paniers:**

1

**37. Type de vidange:**

Dans le meuble

**33. Nombre de cuves:**

1

**38. Vidange:**

Oui