Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse à gaz 17l avec soubassement		
Modèle	**Code SAP**	00009077
FE 740/17 G	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

- Volume de la cuve [L]: 17
- Type de vidange: Dans le meuble
- 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
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 300 x 120

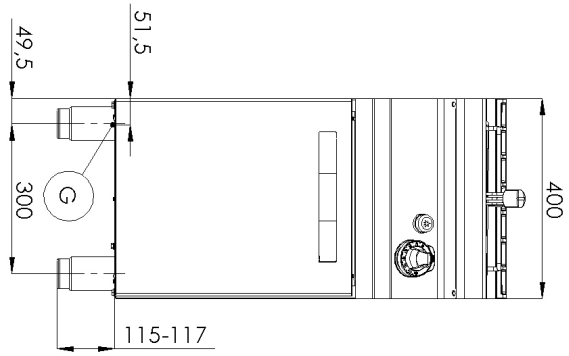
Code SAP	00009077	**Type de connection gaz**	Gaz naturel, propane butane
Largeur nette [mm]	400	**Volume de la cuve [L]**	17
Profondeur nette [mm]	730	**Nombre de cuves**	1
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	44.00	**Taille du panier [mm]**	280 x 300 x 120
Puissance gaz [kW]	14.000	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.80

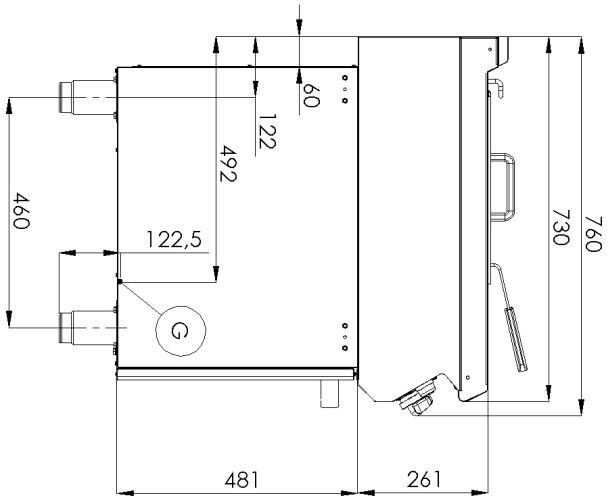
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

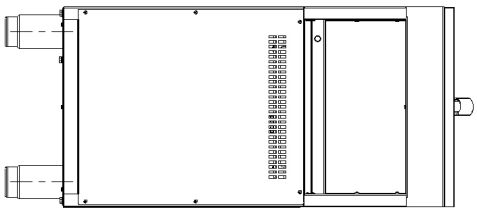
Fiche technique

Dessin technique

Friteuse à gaz 17l avec soubassement		
Modèle	**Code SAP**	00009077
FE 740/17 G	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites







tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse à gaz 17l avec soubassement		
Modèle	**Code SAP**	00009077
FE 740/17 G	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00009077
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   44.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1080
9. **Poids brut [kg]:**
   52.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil à gaz
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance gaz [kW]:**
    14.000
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 et 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]:**
    1.50
21. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
22. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
23. **Volume de la cuve [L]:**
    17
24. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    306 x 340 x 300
25. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
26. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
27. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
28. **Thermocouple de sécurité:**
    Oui

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse à gaz 17l avec soubassement		
Modèle	**Code SAP**	00009077
FE 740/17 G	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Matériel de l'élément chauffant:
Inox

30. Nombre de paniers:
1

31. Nombre de cuves:
1

32. Taille du panier [mm]:
280 x 300 x 120

33. Matériau de la cuve:
AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

34. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.80

35. Type de vidange:
Dans le meuble

36. Emplacement du chauffage:
Intérieur

37. Raccordement à un robinet à boule:
1/2

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com