

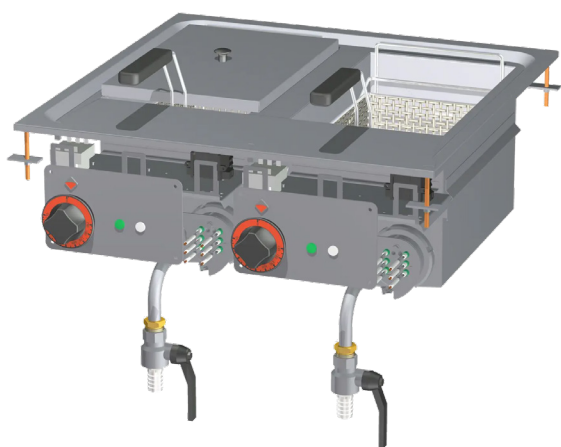
Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00007477
F2/10D-66ET	Groupe d'articles	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: 2
- Taille du panier [mm]: 200 x 300 x 100

Code SAP	00007477	Volume de la cuve [L]	10
Largeur nette [mm]	600	Nombre de cuves	2
Profondeur nette [mm]	600	Nombre de paniers	2
Hauteur nette [mm]	390	Taille du panier [mm]	200 x 300 x 100
Poids net [kg]	30.00	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.66
Puissance électrique [kW]	13.200	Production de frites [kg / h]	20
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Dessin technique



Modèle

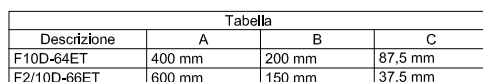
Code SAP

00007477

F2/10D-66ET

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



A	Data plate
---	------------

B	Electrical connection
---	-----------------------

Fiche technique

Avantages du produit



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

Modèle	Code SAP	00007477
F2/10D-66ET	Groupe d'articles	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 double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modèle	Code SAP	00007477
F2/10D-66ET	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00007477

2. Largeur nette [mm]:

600

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]:

610

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]:

13.200

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 double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modèle	Code SAP	00007477
F2/10D-66ET	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Pieds réglables:

Oui

30. Informations complémentaires:

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

31. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

32. Nombre de paniers:

2

33. Nombre de cuves:

2

34. Taille du panier [mm]:

200 x 300 x 100

35. Ratio puissance / litre [kW / l]:

0.66

36. Production de frites [kg / h]:

20

37. Construction de l'élément chauffant:

Rotatif

38. Type de vidange:

Dans le meuble

39. Vidange:

Oui

40. Section des conducteurs CU [mm²]:

4