

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Extérieur
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 300 x 120

Code SAP	00014545	Volume de la cuve [L]	8
Largeur nette [mm]	330	Nombre de cuves	1
Profondeur nette [mm]	600	Nombre de paniers	1
Hauteur nette [mm]	480	Taille du panier [mm]	210 x 300 x 120
Poids net [kg]	21.70	Ratio puissance / litre [kW / l]	1.00
Puissance gaz [kW]	8.000	Production de frites [kg / h]	18
Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane		

Fiche technique



Dessin technique

Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle

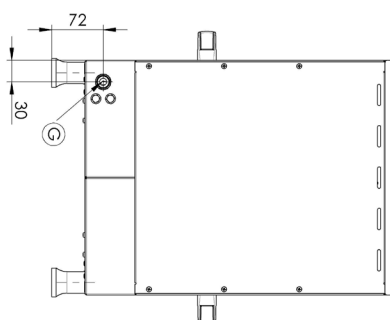
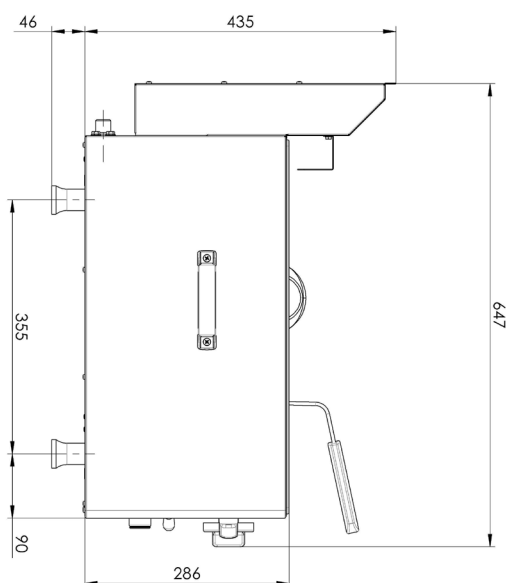
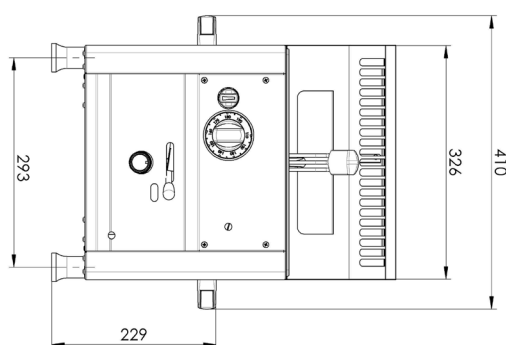
Code SAP

00014545

FE 30 GL

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1

1kW / l (cuve)

Production de frites 18 kg / heure (9-12 portions/heure)
– Nombre élevé de clients servis par heure

2

1kW / l (cuve)

Démarrage rapide de la friture
– Gain de temps lors de la mise en route de l'appareil

3

Utilisation effective de l'espace (volume panier vs volume cuve) = 94,5%

Utilisation effective de l'espace
– Gain de place
– Économies d'énergie et d'huile
– Maximisation de la production de frites

4

Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Augmente la durée de vie de l'huile
– Réduction de la consommation d'huile
– Économies d'argent

5

Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Haute qualité des frites
– Client satisfait et fidèle

6

Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites
Le goût souhaité des frites
– Client satisfait et fidèle

7

Zone froide (25 %) + Cuve en forme de «V» avec brûleurs sous la baignoire

Facile d'entretien
– Gain de temps de l'utilisateur

8

Poignées

Grande mobilité
– Gain de temps et d'énergie de l'utilisateur
– Réduit le risque d'accident de travail

9

Poids 21,7 kg

Grande mobilité
– Gain de temps et d'énergie de l'utilisateur
– Réduit le risque d'accident de travail

10

Poids 21,7 kg

Construction robuste grâce à un poids élevé
Durée de vie du produit
– Économies d'argent

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00014545

2. Largeur nette [mm]:

330

3. Profondeur nette [mm]:

600

4. Hauteur nette [mm]:

480

5. Poids net [kg]:

21.70

6. Largeur brute [mm]:

395

7. Profondeur brute [mm]:

660

8. Hauteur brute [mm]:

533

9. Poids brut [kg]:

25.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance gaz [kW]:

8.000

13. Allumage:

Piezo

14. Type de connexion gaz:

Gaz naturel, propane butane

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

16. Matériel:

Inox

17. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

0.80

19. Type de chauffage de l'appareil:

Indirect

20. Équipement standard pour l'appareil:

couvercle, panier, accessoire de vidange

21. Volume de la cuve [L]:

8

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

190

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

50

24. Thermocouple de sécurité:

Oui

25. Thermostat de sécurité:

Oui

26. Pieds réglables:

Oui

27. Nombre de paniers:

1

28. Nombre de cuves:

1

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle	Code SAP	00014545
FE 30 GL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Taille du panier [mm]:

210 x 300 x 120

30. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

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

1.00

32. Production de frites [kg / h]:

18

33. Type de vidange:

Sur le panneau avant

34. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

35. Emplacement du chauffage:

Extérieur

36. Raccordement à un robinet à boule:

1/2