

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse électrique double 0,96 kW/l, 13+13 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110051
FE 70/08 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 13+13
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100

Code SAP	00110051	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	13+13
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	330	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	40.00	Taille du panier [mm]	2x 280 x 295 x 100
Puissance électrique [kW]	25.000	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.96

Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique double 0,96 kW/l, 13+13 l sans soubassement 400 V

Modèle

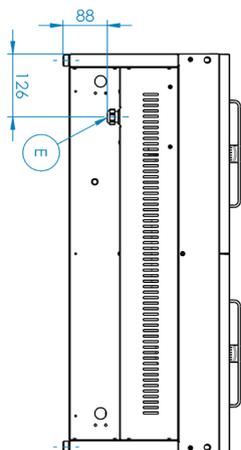
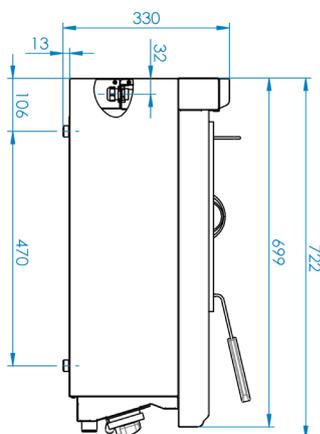
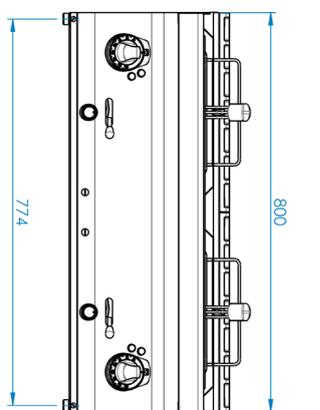
Code SAP

00110051

FE 70/08 E

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



Fiche technique



Avantages du produit

Friteuse électrique double 0,96 kW/l, 13+13 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110051
FE 70/08 E	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

2

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

3

Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

Sortie du bain dans le récipient préparé

4

Zone froide

Empêche les résidus alimentaires de brûler
Pas de changement de goût de l'huile

5

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

6

Puissance élevée/l

Élévation rapide de la température de fonctionnement après l'insertion du produit

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique double 0,96 kW/l, 13+13 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110051
FE 70/08 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00110051

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

330

5. Poids net [kg]:

40.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

800

8. Hauteur brute [mm]:

500

9. Poids brut [kg]:

52.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

25.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

16. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

17. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

18. Matériau de la plaque supérieure:

AISI 304

19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:

1.20

20. Type de chauffage de l'appareil:

Direct

21. Équipement standard pour l'appareil:

couvercle, panier

22. Volume de la cuve [L]:

13+13

23. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

300 x 336 x 200

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

190

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

50

26. Thermostat de sécurité:

Oui

27. Pieds réglables:

Oui

28. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique double 0,96 kW/l, 13+13 l sans soubassement 400 V

Modèle	Code SAP	00110051
FE 70/08 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Nombre de paniers:

2

30. Nombre de cuves:

2

31. Taille du panier [mm]:

2x 280 x 295 x 100

32. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

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

0.96

34. Type de vidange:

Sur le panneau avant

35. Vidange:

Oui

36. Emplacement du chauffage:

Intérieur

37. Section des conducteurs CU [mm²]:

10