

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007378                    |
| FE 31 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

|                                  |                    |   |                 |
|----------------------------------|--------------------|---|-----------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00007378           | <b>Volume de la cuve [L]</b>            | 8               |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 328                | <b>Nombre de cuves</b>                  | 1               |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 609                | <b>Nombre de paniers</b>                | 1               |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 900                | <b>Taille du panier [mm]</b>            | 210 x 235 x 100 |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 32.00              | <b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b> | 0.75            |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 6.000              | <b>Production de frites [kg / h]</b>    | 9               |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |   |                 |



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007378                    |
| FE 31 ELT     | <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

2

#### **Indice de protection IPX4 pour les commandes**

Système sans entretien  
Résistant aux éclaboussures  
Longue durée de vie

3

#### **Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement avec filtre contre les saletés**

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 amovible**

Durée de vie plus longue  
Facile d'accès

6

#### **Cheminée arrière plus haute**

Prévention de la combustion spontanée

7

#### **2 Thermostats**

Thermostat de sécurité et de fonctionnement

# Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007378                    |
| FE 31 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**1. Code SAP:**

00007378

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

328

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

609

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

900

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

32.00

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

675

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

365

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

1090

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

35.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

6.000

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

0.80

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

couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre

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

8

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

190

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

50

**23. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

235

**24. Pieds réglables:**

Oui

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

AISI 304

**26. Nombre de paniers:**

1

**27. Nombre de cuves:**

1

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

210 x 235 x 100

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007378                    |
| FE 31 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

### 29. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

### 30. Ratio puissance / litre [kW / l]:

0.75

### 31. Production de frites [kg / h]:

9

### 32. Construction de l'élément chauffant:

Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

### 33. Type de vidange:

Dans le meuble

### 34. Vidange:

Oui

### 35. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 36. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

1