

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 15+15
- Type de vidange: Dans le meuble
- 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
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100

Code SAP	00110055	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	15+15
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	1060	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	71.00	Taille du panier [mm]	2x 280 x 295 x 100
Puissance gaz [kW]	24.000	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.80

Fiche technique

Dessin technique



Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle

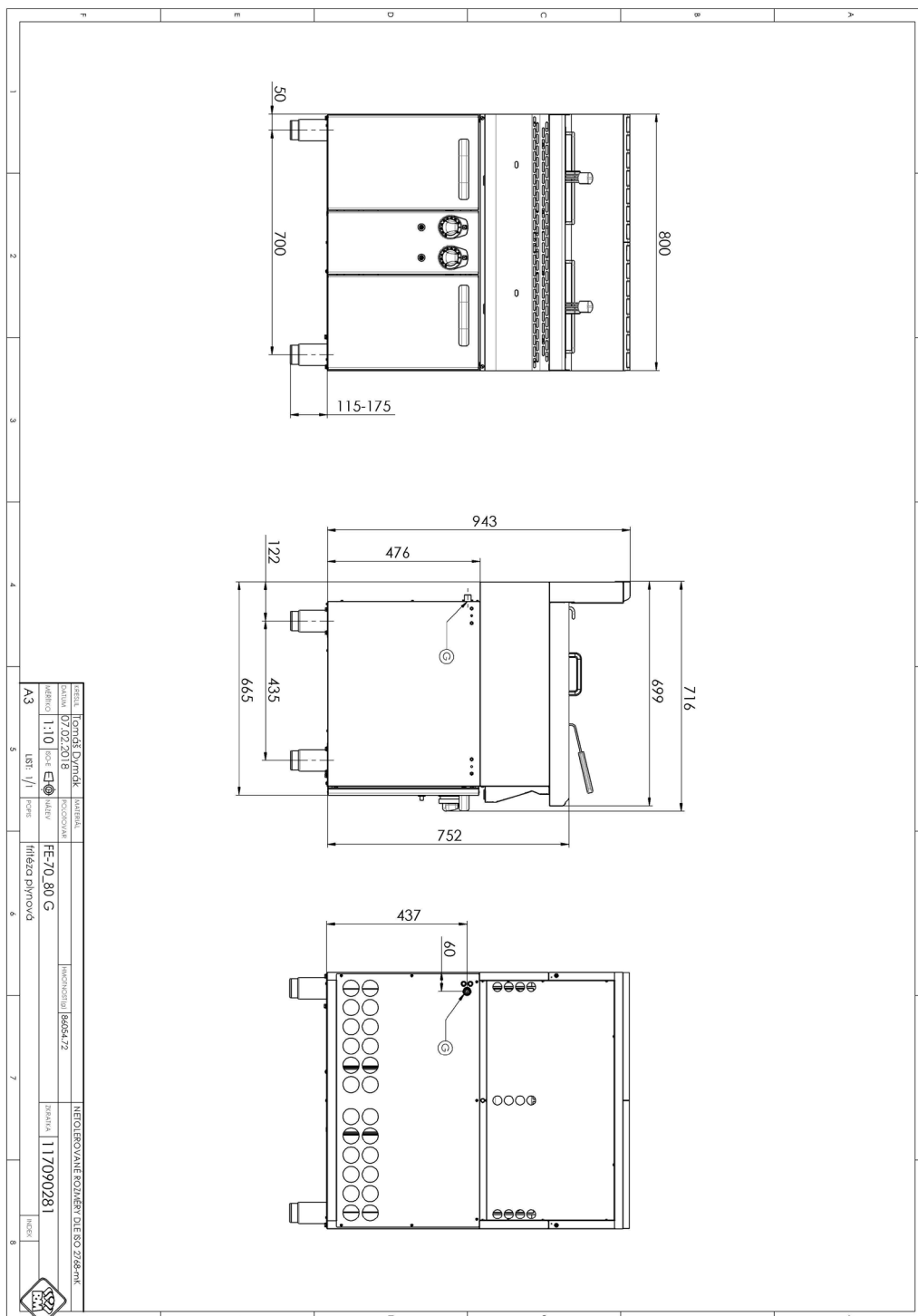
Code SAP

00110055

FE 70/80 G

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1

Elément de sécurité – thermocouple

- Fonctionnement sécurisé pour le personnel
- Pas de fuite de gaz inutile
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Service facile et plus rapide

2

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
 - Nettoyage facile de l'appareil

3

Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

4

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

- Égouttage de l'huile dans le récipient préparé
 - Manipulation facile et sécurisée

5

Zone froide

- Empêche les résidus alimentaires de brûler
- Pas de changement de goût de l'huile
 - Durée de vie plus longue de l'huile
 - Facile d'accès et d'entretien

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00110055

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

1060

5. Poids net [kg]:

71.00

6. Largeur brute [mm]:

840

7. Profondeur brute [mm]:

820

8. Hauteur brute [mm]:

1182

9. Poids brut [kg]:

85.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance gaz [kW]:

24.000

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, AISI 430 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]:

1.20

21. Type de chauffage de l'appareil:

Direct

22. Équipement standard pour l'appareil:

couvercle, panier

23. Volume de la cuve [L]:

15+15

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

300 x 342 x 244

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

190

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

50

27. Thermostat de sécurité:

Oui

28. Pieds réglables:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement

Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

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

0.80

30. Nombre de paniers:

2

35. Type de vidange:

Dans le meuble

31. Nombre de cuves:

2

36. Vidange:

Oui

32. Taille du panier [mm]:

2x 280 x 295 x 100

37. Emplacement du chauffage:

Intérieur

33. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité