

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000949                    |
| FE 30 EL      | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |



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

|                              |          |                                  |                    |
|------------------------------|----------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00000949 | <b>Puissance électrique [kW]</b> | 3.000              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 328      | <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 609      | <b>Volume de la cuve [L]</b>     | 8                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 290      | <b>Nombre de paniers</b>         | 1                  |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 8.00     | <b>Taille du panier [mm]</b>     | 210 x 235 x 100    |

# Fiche technique



Dessin technique

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V

Modèle

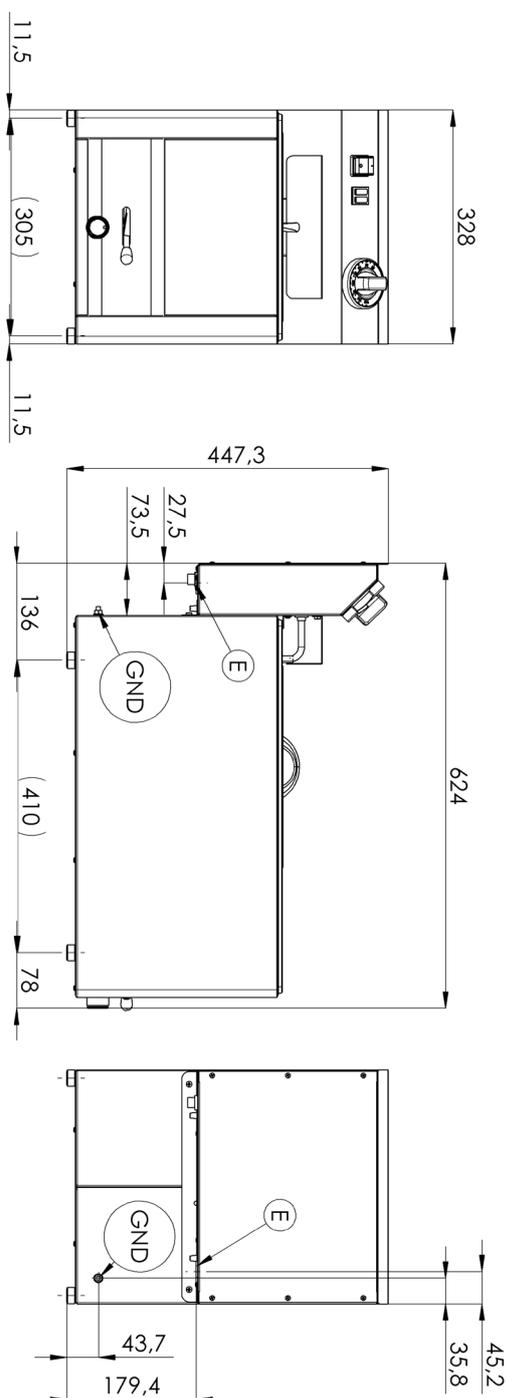
Code SAP

00000949

FE 30 EL

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique



## Avantages du produit

### Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000949                    |
| FE 30 EL      | <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

#### **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 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 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000949                    |
| FE 30 EL      | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**1. Code SAP:**

00000949

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

328

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

609

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

290

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

8.00

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

650

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

366

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

440

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

9.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.000

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Allumage:**

Électrique

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

IPX4

**16. Matériel:**

Inox

**17. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

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

AISI 304

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

0.80

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

couvercle, panier, allonge pour drainage

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

8

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

190

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

50

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

235

**25. Pieds réglables:**

Oui

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

AISI 304

**27. Nombre de paniers:**

1

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

210 x 235 x 100

# Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000949                    |
| FE 30 EL      | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

## 29. Construction de l'élément chauffant:

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

## 30. Type de vidange:

Sur le panneau avant

## 31. Vidange:

Oui

## 32. Emplacement du chauffage:

Intérieur

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

0,75