

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe-frites chauffage bas

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004880
UH 12	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



<b>Code SAP</b>	00004880	<b>Poids net [kg]</b>	6.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	268	<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.350
<b>Profondeur nette [mm]</b>	351	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	231		

### Chauffe-frites chauffage bas

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004880
UH 12	<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
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 2

#### **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

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Chauffe-frites chauffage bas

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00004880
UH 12	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00004880

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

268

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

351

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

231

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

6.00

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

310

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

450

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

330

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

7.00

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

Équipements à poser

**11. Puissance électrique [kW]:**

0.350

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**14. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four