

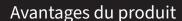
Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l TOP avec robinet de vidange 400 V		
Modèle	Code SAP	00000898
FE 30 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 16
- 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]: 455 x 245 x 80

Code SAP	00000898	Puissance électrique [kW]	9.000
Largeur nette [mm]	576	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	461	Volume de la cuve [L]	16
Hauteur nette [mm]	410	Nombre de paniers	1
Poids net [kg]	13.00	Taille du panier [mm]	455 x 245 x 80





Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l TOP avec robinet de vidange 400 V				
Modèle	Code SAP	00000898		
FE 30 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites		

1 Conc

Conception entièrement 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
- Service facile et plus rapide

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

3

Zone froide effective

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.

4

Élément chauffant amovible

Durée de vie plus longue Facile d'accès

- Boîtier électrique entièrement amovible avec élément chauffant pour faciliter le nettoyage de la cuve et les opérations d'entretien
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

5

Récipient amovible

Récipient en acier inoxydable avec poignées

- Plus facile à nettoyer et à manipuler
- Possibilité de laver les récipients au lave-vaisselle

6

Manipulation

Portabilité facile

- Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

7

Prévention de la combustion spontanée

Cheminée arrière plus haute

- Dissipation sécurisée de la chaleur et séparation et ventilation de l'huile de la friteuse

2 Thermostats

Thermostat de sécurité et de fonctionnement

- Sécurité de l'établissement
- Prévention de la combustion spontanée
- Prévention de la surcombustion de l'huile



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00000898
FE 30 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00000898		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 576 3. Profondeur nette [mm]: 461 4. Hauteur nette [mm]: 410		16. Matériel: Inox 17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
		5. Poids net [kg]: 13.00
6. Largeur brute [mm]: 515 7. Profondeur brute [mm]: 575 8. Hauteur brute [mm]: 440		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier, allonge pour drainage21. Volume de la cuve [L]: 16
		9. Poids brut [kg]: 14.50
0. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 235
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Pieds réglables: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 9.000		26. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Nombre de paniers:

28. Taille du panier [mm]:

455 x 245 x 80

14. Allumage:

Électrique



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l TOP avec robinet de vidange 400 V			
Modèle	Code SAP	00000898	
FE 30 T	Groupe d'articles	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