

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe-frites chauffage haut et bas lampe céramique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008705
BMV 1115 + IL3	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Inférieur et supérieur

<b>Code SAP</b>	00008705	<b>Poids net [kg]</b>	13.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	330	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.200
<b>Profondeur nette [mm]</b>	587	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	447		

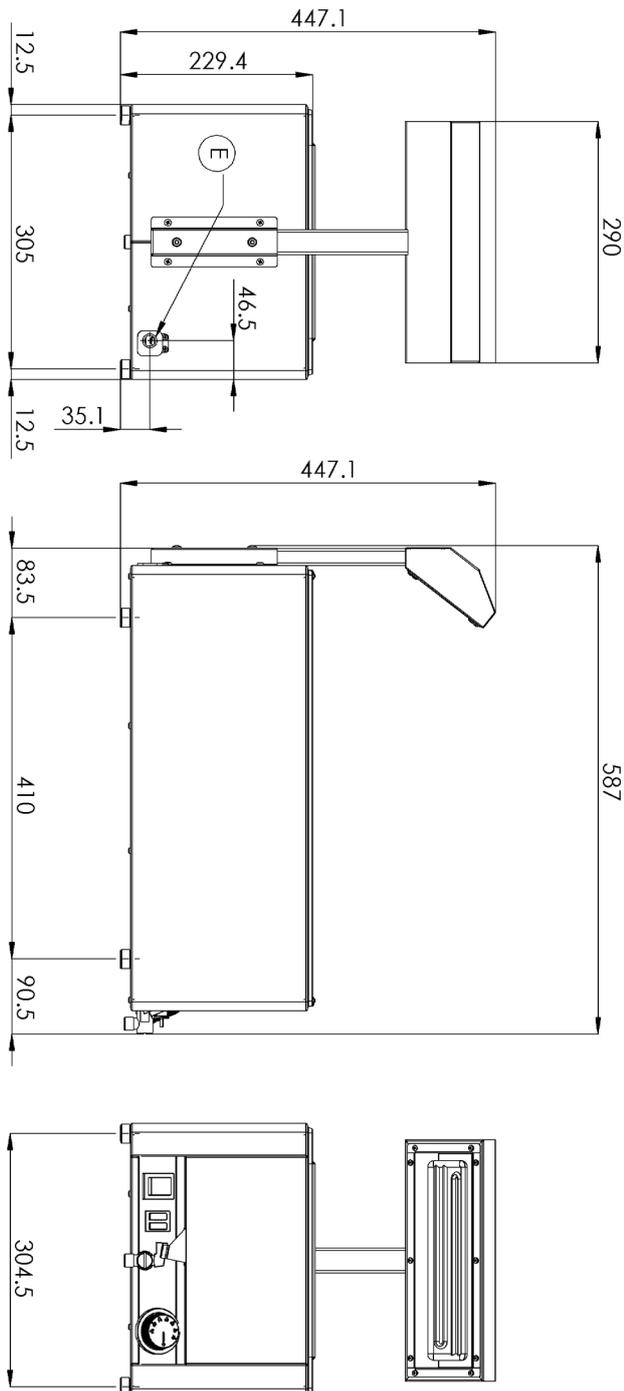
# Fiche technique

Dessin technique



## Chauffe-frites chauffage haut et bas lampe céramique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008705
BMV 1115 + IL3	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



### Chauffe-frites chauffage haut et bas lampe céramique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008705
BMV 1115 + IL3	<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
  - 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

#### Chauffage par le haut

- Chaleur rayonnante également par le haut
  - Aliments chauffés rapidement et uniformément

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Chauffe-frites chauffage haut et bas lampe céramique

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00008705
<b>BMV 1115 + IL3</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00008705

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

330

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

587

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

447

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

13.00

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

395

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

705

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

482

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

15.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.200

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Type de chauffage de l'appareil:**

Lampe céramique

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

90

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

30

**20. Pieds réglables:**

Oui

**21. Faux fond:**

Oui

**22. Vidange:**

Oui

**23. Nombre de GN / EN:**

1

**24. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1

**25. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

150

**26. Emplacement du chauffage:**

Inférieur et supérieur

**27. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)