

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00012293
FE 90/40-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



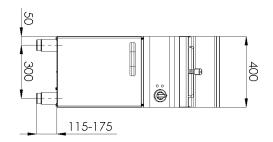
- Volume de la cuve [L]: 17
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Nombre de paniers: 1

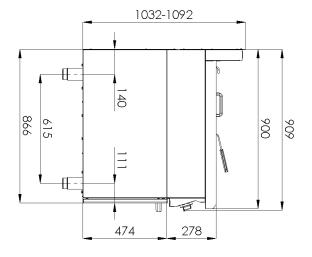
Code SAP	00012293	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	Volume de la cuve [L]	17
Profondeur nette [mm]	900	Nombre de cuves	1
Hauteur nette [mm]	900	Nombre de paniers	1
Poids net [kg]	55.00	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.80
Puissance électrique [kW]	13.500		

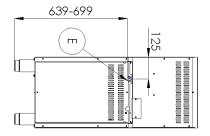


Dessin technique

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00012293
FE 90/40-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites









Avantages du produit

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00012293
FE 90/40-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

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

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

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

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

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

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue Facile d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

Puissance élevée/l

Élévation rapide de la température de fonctionnement après l'insertion du produit

- Les plats ne sont pas trempés dans l'huile, ont meilleur goût et sont prêts plus rapidement
- Plus grande production



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l a	vec soubassement	
Modèle	Code SAP	00012293
FE 90/40-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00012293		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 400		16. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 900		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 55.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 440		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier
7. Profondeur brute [mm]: 970		21. Volume de la cuve [L]: 17
8. Hauteur brute [mm]: 1140		22. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 65.00		23. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
. 0. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Accès au service: De l'avant en retirant le panneau avant
Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Thermostat de sécurité: Oui
2. Puissance électrique [kW]: 13.500		26. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C:
3. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Pieds réglables: Oui

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

AISI 304

28. Matériel de l'élément chauffant:



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00012293
FE 90/40-17 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Nombre de paniers:	33. Ratio puissance / litre [kW / l]: 0.80	
30. Faux fond: Oui	34. Type de vidange: Dans le meuble	
31. Nombre de cuves:	35. Vidange: Oui	

32. Matériau de la cuve:AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

4 **36. Section des conducteurs CU [mm²]:**4