

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V		
Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



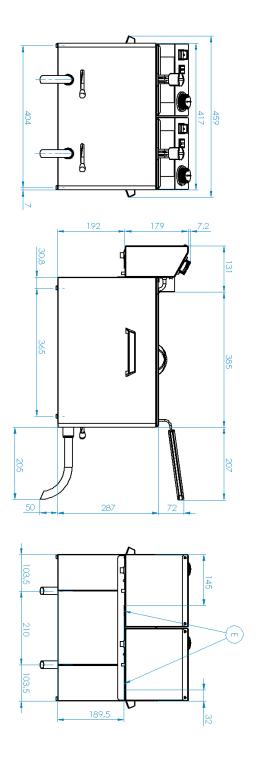
- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 150 x 320 x 120

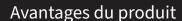
Code SAP	00011372	Puissance électrique [kW]	6.800
Largeur nette [mm]	459	Alimentation	2x 230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	546	Volume de la cuve [L]	8
Hauteur nette [mm]	383	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	17.00	Taille du panier [mm]	150 x 320 x 120



Dessin technique

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V		
Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites







Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V		
Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

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

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

Zone froide effective

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

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 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

Récipient amovible

Récipient en acier inoxydable avec poignées

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

Manipulation
Portabilité facile

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

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	00011372
FE 88 V	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00011372		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 459		16. Matériel: Inox
3. Profondeur nette [mm]: 546		17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 383		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 17.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 472		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers, allonges pour drainage
7. Profondeur brute [mm]: 642		21. Volume de la cuve [L]:
8. Hauteur brute [mm]:		22. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 19.00		23. Température minimale de l'appareil [° C]:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 235
11. Type de construction de l'ap Équipements à poser	pareil:	25. Pieds réglables: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 6.800		26. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
13. Alimentation: 2x 230 V / 1N - 50 Hz		27. Nombre de paniers:

14. Allumage:

Électrique

28. Taille du panier [mm]:

150 x 320 x 120



Paramètres techniques

Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V		
Modèle	Code SAP	00011372
FE 88 V	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

33. Section des conducteurs CU [mm²]:

4