

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00000887
FE 04 S	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 5
- Vidange: Non
- 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]: 130 x 235 x 100

Code SAP	00000887	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	218	Volume de la cuve [L]	5
Profondeur nette [mm]	413	Nombre de paniers	1
Hauteur nette [mm]	311	Taille du panier [mm]	130 x 235 x 100
Poids net [kg]	5.50	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.60
Puissance électrique [kW]	3.000		



Dessin technique

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00000887
FE 04 S	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites





Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00000887
FE 04 S	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
- 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

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.

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

Cheminée arrière plus haute

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

- 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

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-13

2



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00000887
FE 04 S	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP:		14. Allumage:
00000887		Électrique
2. Largeur nette [mm]:		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
3. Profondeur nette [mm]: 413		16. Matériel: Inox
4. Hauteur nette [mm]: 311		17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
5. Poids net [kg]: 5.50		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 330		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
7. Profondeur brute [mm]: 450		20. Type de chauffage de l'appareil: Direct
8. Hauteur brute [mm]: 220		21. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier
9. Poids brut [kg]: 6.00		22. Volume de la cuve [L]:
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Capacité volumique du récipient [l]: 5.00
11. Type de construction de l'appai Équipements à poser	reil:	24. Température maximale de l'appareil [° C]:
12. Puissance électrique [kW]: 3.000		25. Température minimale de l'appareil [° C]: 50

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

26. Élément de sécurité:

plus de sécurité

Microrinterrupteur éteignant les éléments chauffants en cas de mauvaise assise du boîtier él. dans le support pour



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V		
Modèle	Code SAP	00000887
FE 04 S	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
27. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235 28. Pieds réglables: Oui		 32. Ratio puissance / litre [kW / l]: 0.60 33. Construction de l'élément chauffant: Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile
29. Matériel de l'élément chauffan AISI 304	t:	34. Vidange: Non
30. Nombre de paniers:		35. Emplacement du chauffage: Intérieur
31. Taille du panier [mm]: 130 x 235 x 100		36. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,75