

Caractéristiques du produit

Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



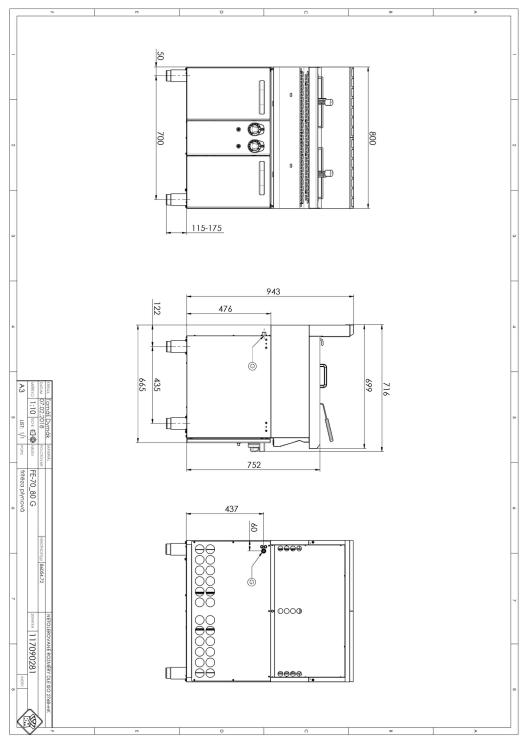
- Volume de la cuve [L]: 15+15
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100

Code SAP	00110055	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	15+15
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	1060	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	71.00	Taille du panier [mm]	2x 280 x 295 x 100
Puissance gaz [kW]	24.000	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.80



Dessin technique

Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites





Avantages du produit

Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1

Elément de sécurité - thermocouple

Fonctionnement sécurisé pour le personnel Pas de fuite de gaz inutile Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

2

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

3

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

4

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

Égouttage de l'huile dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

5

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



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00110055		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 800		16. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
4. Hauteur nette [mm]:		18. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
5. Poids net [kg]: 71.00		19. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
6. Largeur brute [mm]: 840		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 1.20
7. Profondeur brute [mm]:	:	21. Type de chauffage de l'appareil: Direct
8. Hauteur brute [mm]: 1182		22. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier
9. Poids brut [kg]: 85.00		23. Volume de la cuve [L]: 15+15
). Type d'appareil: Appareil à gaz		24. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 300 x 342 x 244
1. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Température maximale de l'appareil [° C]: 190
2. Puissance gaz [kW]: 24.000		26. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
L3. Allumage: Piezo		27. Thermostat de sécurité: Oui

14. Type de connection gaz:

Gaz naturel, propane butane

28. Pieds réglables:

Oui

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité



Paramètres techniques

Friteuse double à gaz 0,8 kW/l, 15+15 l avec soubassement		
Modèle	Code SAP	00110055
FE 70/80 G	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
29. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304		34. Ratio puissance / litre [kW / l]: 0.80
30. Nombre de paniers:		35. Type de vidange: Dans le meuble
31. Nombre de cuves:		36. Vidange: Oui
32. Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100		37. Emplacement du chauffage: Intérieur
33. Matériau de la cuve:		38. Raccordement à un robinet à boule:

1/2