

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Friteuse à gaz 0,8 kW/l, 15 l avec soubassement

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110053                    |
| FE 70/40 G    | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |



- Volume de la cuve [L]: 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+večný plamen
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 295 x 100

|                              |          |                                         |                                |
|------------------------------|----------|-----------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00110053 | <b>Type de connection gaz</b>           | Gaz naturel,<br>propane butane |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 400      | <b>Volume de la cuve [L]</b>            | 15                             |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 700      | <b>Nombre de cuves</b>                  | 1                              |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 1060     | <b>Nombre de paniers</b>                | 1                              |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 44.00    | <b>Taille du panier [mm]</b>            | 280 x 295 x 100                |
| <b>Puissance gaz [kW]</b>    | 12.000   | <b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b> | 0.80                           |

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse à gaz 0,8 kW/l, 15 l avec soubassement

Modèle

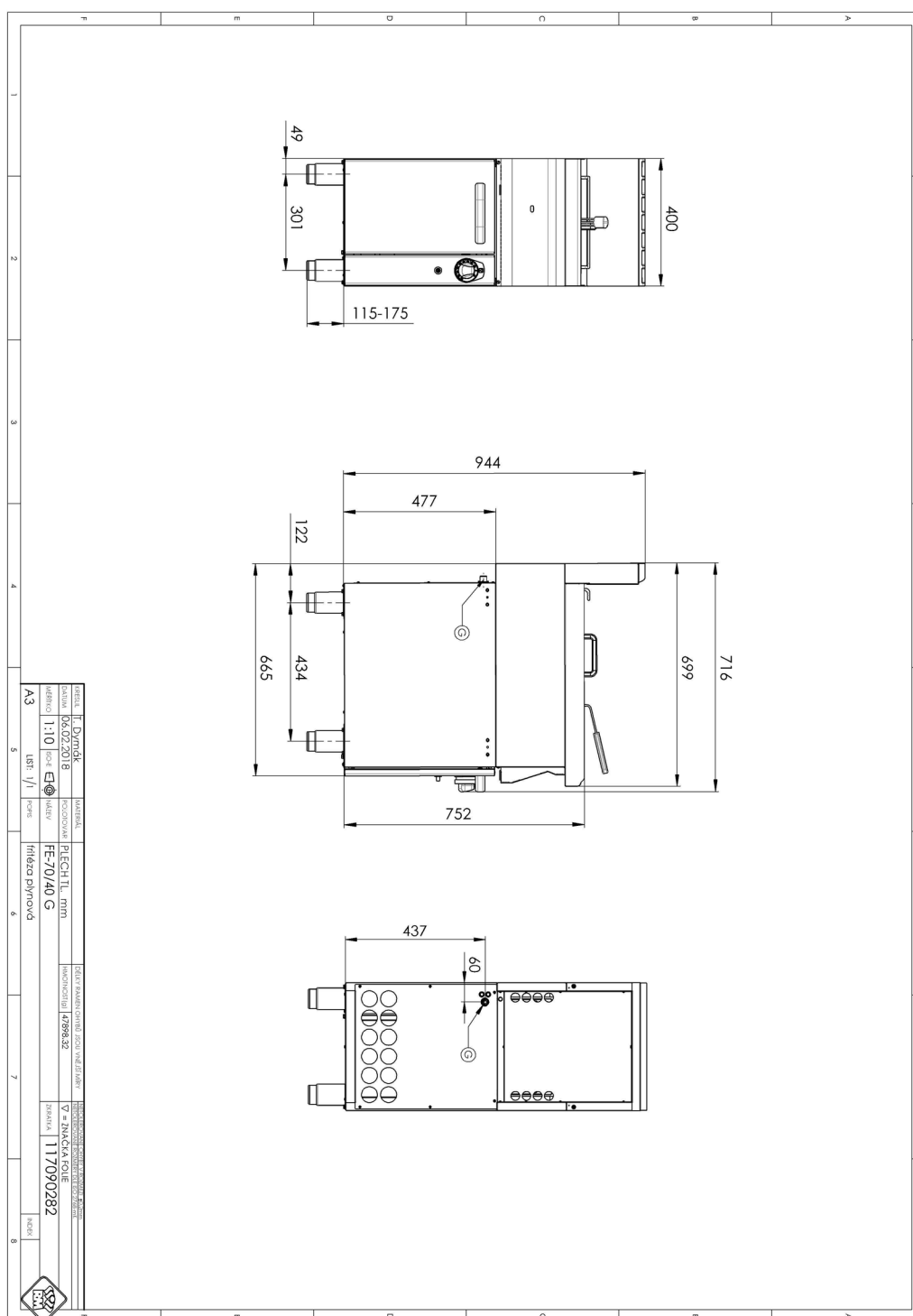
Code SAP

00110053

FE 70/40 G

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse à gaz 0,8 kW/l, 15 l avec soubassement

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110053                    |
| FE 70/40 G    | <b>Groupe d'articles</b> | 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 sécurisée

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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse à gaz 0,8 kW/l, 15 l avec soubassement

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110053                    |
| FE 70/40 G    | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**1. Code SAP:**

00110053

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

400

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

700

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

1060

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

44.00

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

460

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

820

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

1182

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

52.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Avec soubassement

**12. Puissance gaz [kW]:**

12.000

**13. Allumage:**

Piezo+večný plamen

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

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

IPX4

**16. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**17. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**18. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**19. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

1.20

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

Direct

**22. Équipement standard pour l'appareil:**

couvercle, panier

**23. Volume de la cuve [L]:**

15

**24. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**

311 x 339 x 275

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

190

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

50

**27. Thermostat de sécurité:**

Oui

**28. Pieds réglables:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse à gaz 0,8 kW/l, 15 l avec soubassement

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110053                    |
| FE 70/40 G    | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**29. Matériel de l'élément chauffant:**

AISI 304

**30. Nombre de paniers:**

1

**31. Nombre de cuves:**

1

**32. Taille du panier [mm]:**

280 x 295 x 100

**33. Matériau de la cuve:**

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

**34. Ratio puissance / litre [kW / l]:**

0.80

**35. Type de vidange:**

Dans le meuble

**36. Vidange:**

Oui

**37. Emplacement du chauffage:**

Intérieur

**38. Raccordement à un robinet à boule:**

1/2