

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l TOP 400 V		
Modèle	Code SAP	00000912
FE 77 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



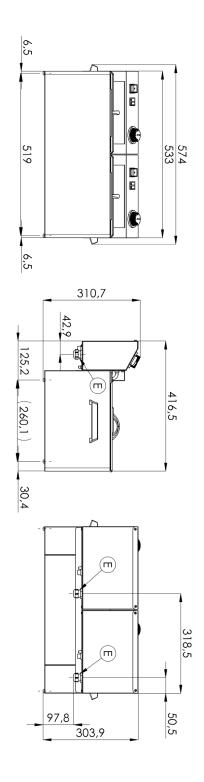
- Volume de la cuve [L]: 8
- Vidange: Non
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

Code SAP	00000912	Puissance électrique [kW]	12.000
Largeur nette [mm]	574	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	0	Volume de la cuve [L]	8
Hauteur nette [mm]	311	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	15.50	Taille du panier [mm]	210 x 235 x 100



Dessin technique

Friteuse électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l TOP 400 V		
Modèle	Code SAP	00000912
FE 77 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites







Friteuse électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l TOP 400 V		
Modèle	Code SAP	00000912
FE 77 T	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	00000912
FE 77 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
<b>1. Code SAP:</b> 00000912		<b>15. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4
2. Largeur nette [mm]: 574		<b>16. Matériel:</b> Inox
3. Profondeur nette [mm]:		<b>17. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 311		<b>18. Matériau de la plaque supérieure:</b> AISI 304
5. Poids net [kg]: 15.50		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 450		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 575		21. Volume de la cuve [L]:
8. Hauteur brute [mm]: 330		22. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 17.00		<b>23. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		24. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 235
1. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		<b>25. Pieds réglables:</b> Oui
12. Puissance électrique [kW]:		<b>26. Matériel de l'élément chauffant:</b> AISI 304
<b>13. Alimentation:</b> $400 \text{ V} / 3\text{N} - 50 \text{ Hz}$		<b>27. Nombre de paniers:</b>

14. Allumage:

Électrique

28. Taille du panier [mm]:

210 x 235 x 100



## Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l TOP 400 V		
Modèle	Code SAP	00000912
FE 77 T	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. Vidange:

Non

### 31. Emplacement du chauffage:

Intérieur

### 32. Section des conducteurs CU [mm²]:

4