

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00007380
FE 61/13 ELT	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



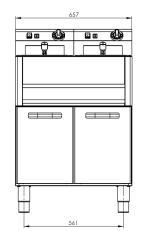
- Volume de la cuve [L]: 13
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 210 x 300 x 120

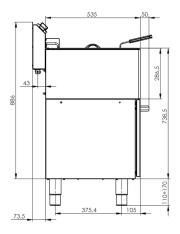
Code SAP	00007380	Volume de la cuve [L]	13
Largeur nette [mm]	658	Nombre de cuves	2
Profondeur nette [mm]	609	Nombre de paniers	2
Hauteur nette [mm]	900	Taille du panier [mm]	2x 210 x 300 x 120
Poids net [kg]	32.00	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.77
Puissance électrique [kW]	19.800	Production de frites [kg/h]	28
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

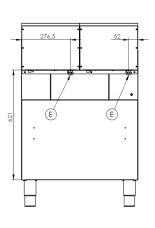


Dessin technique

Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00007380
FE 61/13 ELT	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites









Avantages du produit

Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00007380
FE 61/13 ELT	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

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
- Service facile et plus rapide

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

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

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

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

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

Cheminée arrière plus haute

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



Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,77 kV	V/l, 13+13 l avec souba	assement 400 V
Modèle	Code SAP	00007380
FE 61/13 ELT	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00007380		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 658		16. Matériel: Inox
3. Profondeur nette [mm]: 609		17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 32.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 705		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre
7. Profondeur brute [mm]: 725		21. Volume de la cuve [L]:
8. Hauteur brute [mm]: 1120		22. Température maximale de l'appareil [° C]: 190
9. Poids brut [kg]: 38.00		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'appar Avec soubassement	eil:	25. Pieds réglables: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 19.800		26. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Nombre de paniers:
14. Allumage:		28. Nombre de cuves:

Électrique



Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,77 kW/l, 13+13 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00007380
FE 61/13 ELT	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Taille du panier [mm]:

2x 210 x 300 x 120

30. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

31. Ratio puissance / litre [kW / l]:

0.77

32. Production de frites [kg / h]:

28

33. Construction de l'élément chauffant:

Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

34. Type de vidange:

Dans le meuble

35. Vidange:

Oui

36. Emplacement du chauffage:

Intérieur

37. Section des conducteurs CU [mm²]:

10