

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00110054
FE 70/80 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



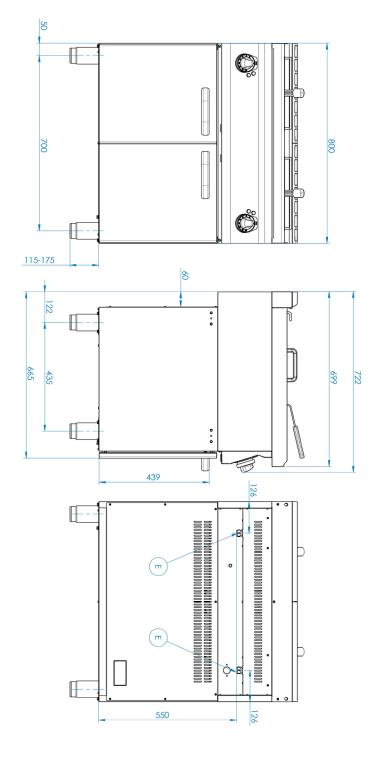
- Volume de la cuve [L]: 17+17
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 300 x 120

Code SAP	00110054	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	17+17
Profondeur nette [mm]	700	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	900	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	79.00	Taille du panier [mm]	2x 280 x 300 x 120
Puissance électrique [kW]	27.000	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.80



Dessin technique

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00110054
FE 70/80 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites





Avantages du produit

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00110054
FE 70/80 E	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 pivotant

Durée de vie plus longue Facile d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

Puissance élevée/l

Élévation rapide de la température de fonctionnement après l'insertion du produit

- Les plats ne sont pas trempés dans l'huile, ont meilleur goût et sont prêts plus rapidement
- Plus grande production



Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,8 kW	I/l, 17+17 l avec soubas	ssement 400 V
Modèle	Code SAP	00110054
FE 70/80 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00110054		15. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 800		16. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Matériau de la plaque supérieure: Acier inoxydable
5. Poids net [kg]: 79.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:
6. Largeur brute [mm]: 840		20. Type de chauffage de l'appareil: Direct
7. Profondeur brute [mm]: 800		21. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier
8. Hauteur brute [mm]: 975		22. Volume de la cuve [L]: 17+17
9. Poids brut [kg]: 92.00		23. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 300 x 342 x 244
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Température maximale de l'appareil [° C]:
11. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
12. Puissance électrique [kW]: 27.000		26. Thermostat de sécurité: Oui
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Pieds réglables: Oui

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

AISI 304

28. Matériel de l'élément chauffant:



Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V		
Modèle	Code SAP	00110054
FE 70/80 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Nombre de paniers:

30. Nombre de cuves:

31. Taille du panier [mm]:

2x 280 x 300 x 120

32. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

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

0.80

34. Type de vidange:

Dans le meuble

35. Vidange:

Oui

36. Emplacement du chauffage:

Intérieur

37. Section des conducteurs CU [mm²]:

10