# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Friteuse électrique double 0,74 kW/l, 11+11 l TOP avec robinet de vidange 400 V | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00000895 |
| FE 1010 T | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |

- Volume de la cuve [L]: 11
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- 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]: 300 x 240 x 120

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00000895 | **Puissance électrique [kW]** | 16.200 |
| **Largeur nette [mm]** | 0 | **Alimentation** | 400 V / 3N - 50 Hz |
| **Profondeur nette [mm]** | 440 | **Volume de la cuve [L]** | 11 |
| **Hauteur nette [mm]** | 381 | **Nombre de paniers** | 2 |
| **Poids net [kg]** | 22.00 | **Taille du panier [mm]** | 300 x 240 x 120 |

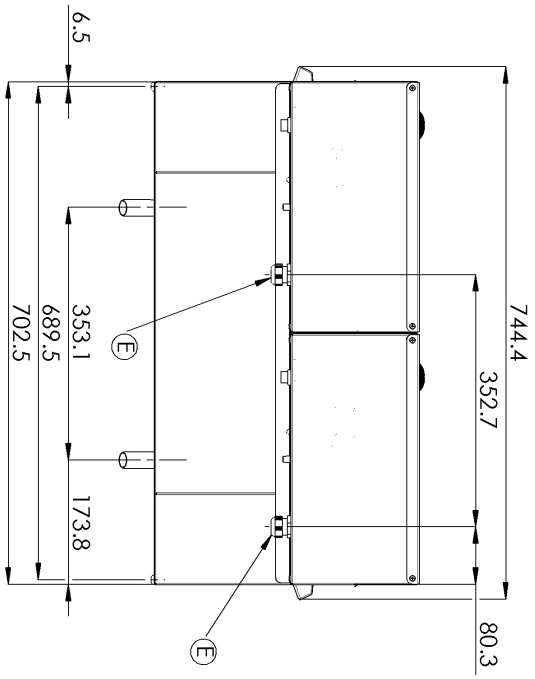


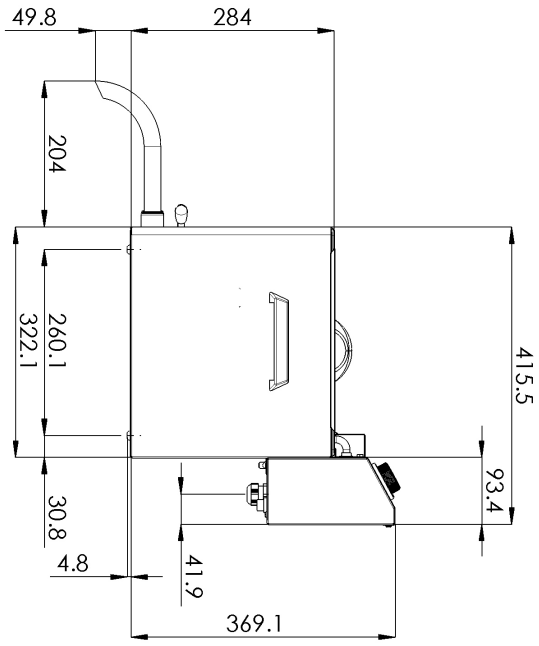
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Dessin technique

| Friteuse électrique double 0,74 kW/l, 11+11 l TOP avec robinet de vidange 400 V | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00000895 |
| FE 1010 T | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |






tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Avantages du produit

| Friteuse électrique double 0,74 kW/l, 11+11 l TOP avec robinet de vidange 400 V | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00000895 |
| FE 1010 T | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |

**1**

### 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

**2**

### 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

**3**

### Zone froide effective

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

**4**

### 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

**5**

### Récipient amovible

Récipient en acier inoxydable avec poignées

- Plus facile à nettoyer et à manipuler
- Possibilité de laver les récipients au lave-vaisselle

**6**

### Manipulation

Portabilité facile

- Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

**7**

### Prévention de la combustion spontanée

Cheminée arrière plus haute

- Dissipation sécurisée de la chaleur et séparation et ventilation de l'huile de la friteuse

**8**

### 2 Thermostats

Thermostat de sécurité et de fonctionnement

- Sécurité de l'établissement
- Prévention de la combustion spontanée
- Prévention de la surcombustion de l'huile



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Paramètres techniques

**Friteuse électrique double 0,74 kW/l, 11+11 l TOP avec robinet de vidange 400 V**

| Modèle | Code SAP | 00000895 |
|---|---|---|
| FE 1010 T | Groupe d'articles | Friteuses et chauffe-frites |

1. **Code SAP:**
   00000895
2. **Largeur nette [mm]:**
   0
3. **Profondeur nette [mm]:**
   440
4. **Hauteur nette [mm]:**
   381
5. **Poids net [kg]:**
   22.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   515
7. **Profondeur brute [mm]:**
   750
8. **Hauteur brute [mm]:**
   440
9. **Poids brut [kg]:**
   24.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    16.200
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Allumage:**
    Électrique
15. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
16. **Matériel:**
    Inox
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    0.80
20. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercles, paniers, allonges pour drainage
21. **Volume de la cuve [L]:**
    11
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
24. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    235
25. **Pieds réglables:**
    Oui
26. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304
27. **Nombre de paniers:**
    2
28. **Taille du panier [mm]:**
    300 x 240 x 120



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Paramètres techniques

| Friteuse électrique double 0,74 kW/l, 11+11 l TOP avec robinet de vidange 400 V | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00000895 |
| FE 1010 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. Type de vidange:**
Sur le panneau avant

**31. Vidange:**
Oui

**32. Emplacement du chauffage:**
Intérieur

**33. Section des conducteurs CU [mm²]:**
5



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com