

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 0,43 kW/l, 8 l TOP 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00015015                    |
| FE 07 S       | <b>Groupe d'articles</b> | 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
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

|                              |          |                                  |                    |
|------------------------------|----------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00015015 | <b>Puissance électrique [kW]</b> | 3.400              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 450      | <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 310      | <b>Volume de la cuve [L]</b>     | 8                  |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 330      | <b>Nombre de paniers</b>         | 1                  |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 7.00     | <b>Taille du panier [mm]</b>     | 210 x 235 x 100    |

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique 0,43 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle

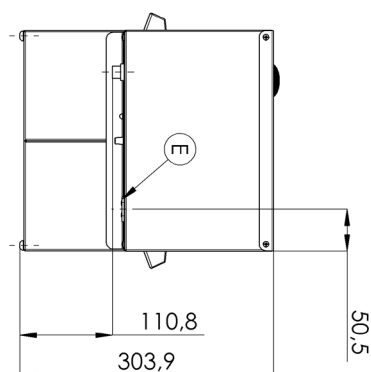
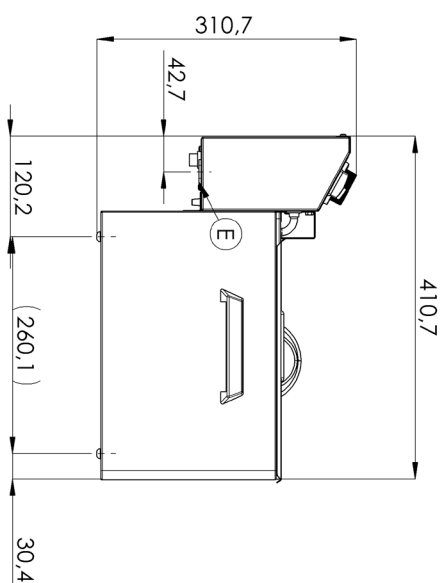
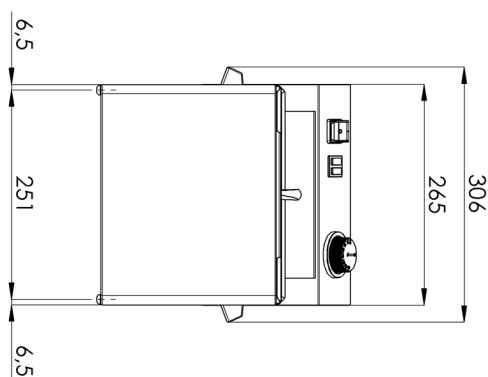
Code SAP

00015015

FE 07 S

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse électrique 0,43 kW/l, 8 l TOP 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00015015                    |
| FE 07 S       | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**1. Code SAP:**

00015015

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

450

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

310

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

330

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

7.00

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

550

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

400

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

360

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

8.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.400

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

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

Acier inoxydable

**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:**

couvercle, panier

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

8

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

AISI 304

**26. Nombre de paniers:**

1

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

210 x 235 x 100

**28. Construction de l'élément chauffant:**

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

# Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique 0,43 kW/l, 8 l TOP 230 V

|         |                   |                             |
|---------|-------------------|-----------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00015015                    |
| FE 07 S | Groupe d'articles | Friteuses et chauffe-frites |

## 29. Vidange:

Non

## 31. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:

1

## 30. Emplacement du chauffage:

Intérieur