# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Friteuse électrique 0,96 kW/l, 13 l sans soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00110050 |
| FE 70/04 E | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |



- Volume de la cuve [L]: 13
- 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
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 295 x 100

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00110050 | **Puissance gaz [kW]** | 12.000 |
| **Largeur nette [mm]** | 400 | **Volume de la cuve [L]** | 13 |
| **Profondeur nette [mm]** | 700 | **Nombre de cuves** | 1 |
| **Hauteur nette [mm]** | 330 | **Nombre de paniers** | 1 |
| **Poids net [kg]** | 22.00 | **Taille du panier [mm]** | 280 x 295 x 100 |
| **Puissance électrique [kW]** | 12.500 | **Ratio puissance / litre [kW / l]** | 0.96 |
| **Alimentation** | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

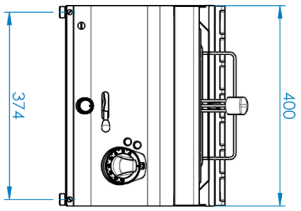


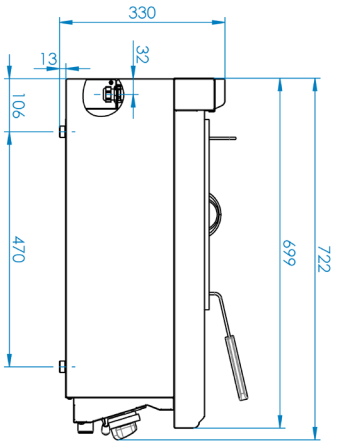
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

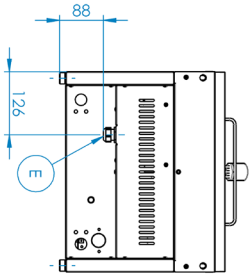
# Fiche technique

Dessin technique

| Friteuse électrique 0,96 kW/l, 13 l sans soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00110050 |
| FE 70/04 E | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |






RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Avantages du produit

| Friteuse électrique 0,96 kW/l, 13 l sans soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00110050 |
| FE 70/04 E | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |

**1**

### 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

**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**

### Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

**4**

### 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

**5**

### 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

**6**

### 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



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Paramètres techniques

| Friteuse électrique 0,96 kW/l, 13 l sans soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00110050 |
| FE 70/04 E | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |

1. **Code SAP:**
   00110050
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   330
5. **Poids net [kg]:**
   22.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   500
9. **Poids brut [kg]:**
   28.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    12.500
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Puissance gaz [kW]:**
    12.000
15. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
16. **Matériel:**
    Inox
17. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    Acier inoxydable
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
20. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
21. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
22. **Volume de la cuve [L]:**
    13
23. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    300 x 336 x 200
24. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
25. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
26. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
27. **Pieds réglables:**
    Oui
28. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Paramètres techniques

| Friteuse électrique 0,96 kW/l, 13 l sans soubassement 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00110050 |
| FE 70/04 E | **Groupe d'articles** | Friteuses et chauffe-frites |

**29. Nombre de paniers:**
1

**30. Nombre de cuves:**
1

**31. Taille du panier [mm]:**
280 x 295 x 100

**32. Matériau de la cuve:**
AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

**33. Ratio puissance / litre [kW / l]:**
0.96

**34. Type de vidange:**
Sur le panneau avant

**35. Vidange:**
Oui

**36. Connexion aux évacuations:**
Non

**37. Emplacement du chauffage:**
Intérieur

**38. Section des conducteurs CU [mm²]:**
4



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062