Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000904
FE 60 T/P	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 30
- 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: 1
- Taille du panier [mm]: 570 x 440 x 80

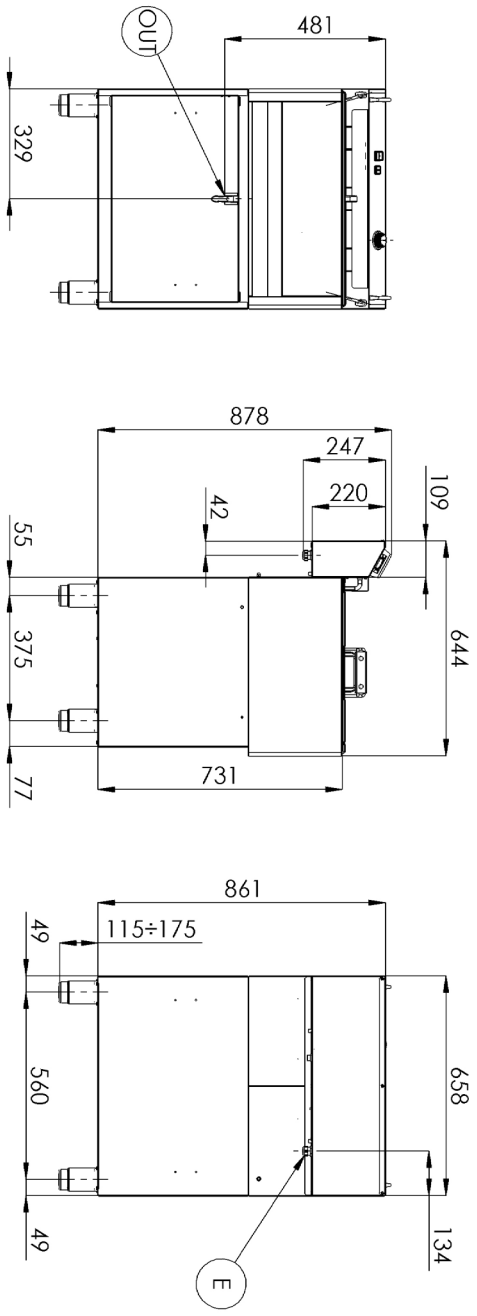
Code SAP	00000904	**Puissance électrique [kW]**	15.000
Largeur nette [mm]	370	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	370	**Volume de la cuve [L]**	30
Hauteur nette [mm]	240	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	30.00	**Taille du panier [mm]**	570 x 440 x 80

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000904
FE 60 T/P	**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 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000904
FE 60 T/P	**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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000904
FE 60 T/P	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00000904
2. **Largeur nette [mm]:**
   370
3. **Profondeur nette [mm]:**
   370
4. **Hauteur nette [mm]:**
   240
5. **Poids net [kg]:**
   30.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   390
7. **Profondeur brute [mm]:**
   390
8. **Hauteur brute [mm]:**
   260
9. **Poids brut [kg]:**
   35.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    15.000
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, récipient de collecte avec filtre
21. **Volume de la cuve [L]:**
    30
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:**
    1
28. **Taille du panier [mm]:**
    570 x 440 x 80

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00000904
FE 60 T/P	**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:
Dans le meuble

31. Vidange:
Oui

32. Emplacement du chauffage:
Intérieur

33. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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