

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00015016
FE 77 S	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

- Volume de la cuve [L]: 8
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

<b>Code SAP</b>	00015016	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	575	<b>Volume de la cuve [L]</b>	8
<b>Profondeur nette [mm]</b>	450	<b>Nombre de cuves</b>	2
<b>Hauteur nette [mm]</b>	330	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Poids net [kg]</b>	7.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	210 x 235 x 100
<b>Puissance électrique [kW]</b>	6.800		

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V

Modèle

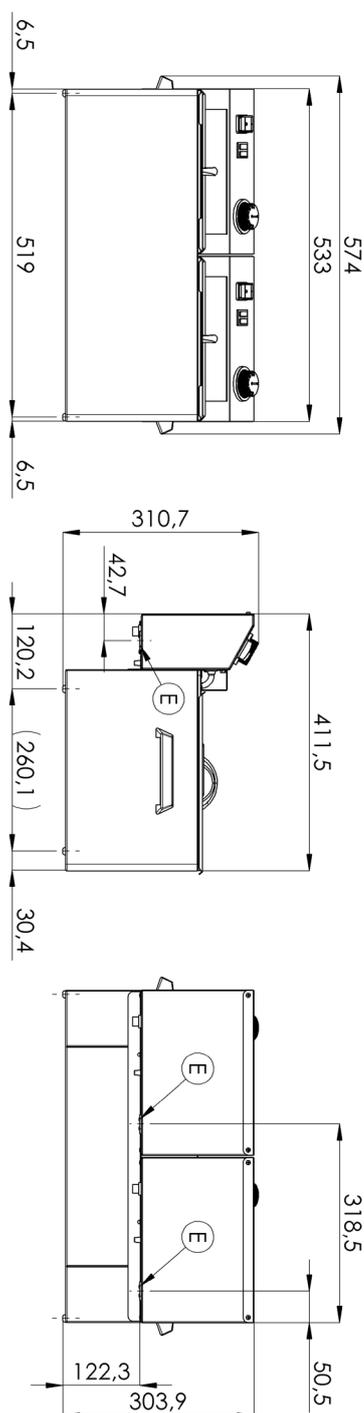
Code SAP

00015016

FE 77 S

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00015016
FE 77 S	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00015016

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

575

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

450

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

330

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

7.00

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

675

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

550

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

380

**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]:**

6.800

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

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

IPX4

**15. Matériel:**

Inox

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**18. Type de chauffage de l'appareil:**

Direct

**19. Équipement standard pour l'appareil:**

couvercles, paniers

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

8

**21. Température maximale de l'appareil [° C]:**

190

**22. Température minimale de l'appareil [° C]:**

50

**23. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

235

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

AISI 304

**25. Nombre de paniers:**

2

**26. Nombre de cuves:**

2

**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 double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00015016
FE 77 S	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

## 29. Emplacement du chauffage:

Intérieur

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

4