Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110052
FE 70/40 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 17
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 300 x 120

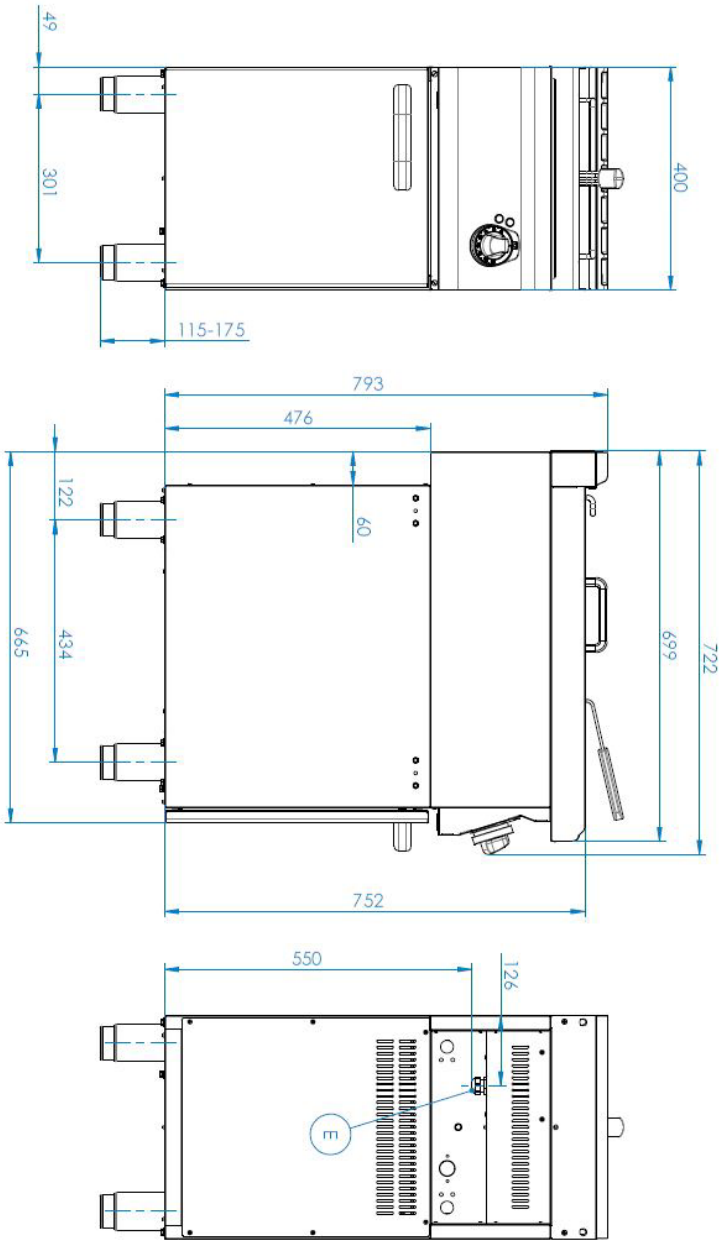
Code SAP	00110052	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	**Volume de la cuve [L]**	17
Profondeur nette [mm]	700	**Nombre de cuves**	1
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	45.00	**Taille du panier [mm]**	280 x 300 x 120
Puissance électrique [kW]	13.500	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.80

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110052
FE 70/40 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 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110052
FE 70/40 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
- Nettoyage facile de l'appareil

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

Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement avec filtre contre les saletés

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 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110052
FE 70/40 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00110052
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   700
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   45.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   975
9. **Poids brut [kg]:**
   52.30
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    13.500
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Allumage:**
    Électrique
15. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
16. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
17. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.20
21. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
22. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
23. **Volume de la cuve [L]:**
    17
24. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    300 x 342 x 244
25. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
26. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
27. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
28. **Pieds réglables:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,8 kW/l, 17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110052
FE 70/40 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Matériel de l'élément chauffant:
AISI 304

30. Nombre de paniers:
1

31. Nombre de cuves:
1

32. Taille du panier [mm]:
280 x 300 x 120

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

34. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.80

35. Type de vidange:
Dans le meuble

36. Vidange:
Oui

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