

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Chauffe-frites chauffage bas

Modèle	Code SAP	00004880
UH 12	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



Code SAP	00004880	Poids net [kg]	6.00
Largeur nette [mm]	268	Puissance électrique [kW]	0.350
Profondeur nette [mm]	351	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	231		

Fiche technique

Dessin technique



Chauffe-frites chauffage bas

Modèle

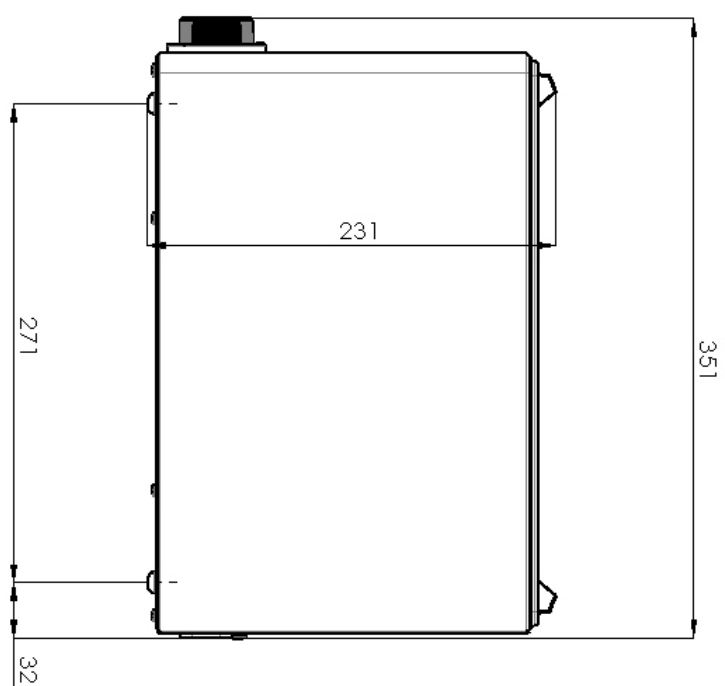
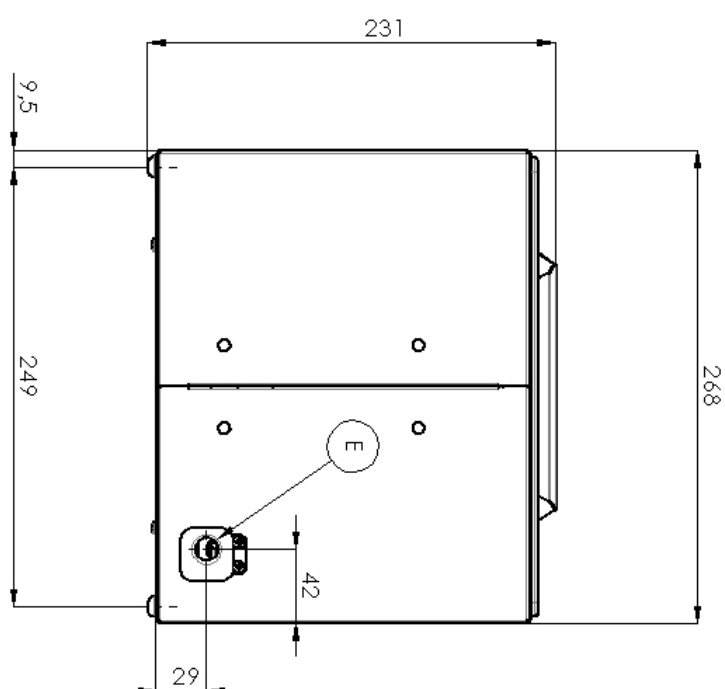
Code SAP

00004880

UH 12

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



2026-01-30

1

www.rmgaastro.com

2026-07-19

2

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

Fiche technique

Avantages du produit



Chauffe-frites chauffage bas

Modèle	Code SAP	00004880
UH 12	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

Fiche technique

Paramètres techniques



Chauffe-frites chauffage bas

Modèle

UH 12

Code SAP

00004880

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00004880

2. Largeur nette [mm]:

268

3. Profondeur nette [mm]:

351

4. Hauteur nette [mm]:

231

5. Poids net [kg]:

6.00

6. Largeur brute [mm]:

310

7. Profondeur brute [mm]:

450

8. Hauteur brute [mm]:

330

9. Poids brut [kg]:

7.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Équipements à poser

12. Puissance électrique [kW]:

0.350

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

16. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5