

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l sans soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007381                    |
| FE 66 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |



- Volume de la cuve [L]: 16
- 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
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 455 x 245 x 80

|                              |          |                                  |                    |
|------------------------------|----------|----------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00007381 | <b>Puissance électrique [kW]</b> | 9.000              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 658      | <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 609      | <b>Volume de la cuve [L]</b>     | 16                 |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 290      | <b>Nombre de paniers</b>         | 1                  |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 15.00    | <b>Taille du panier [mm]</b>     | 455 x 245 x 80     |

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l sans soubassement 400 V

Modèle

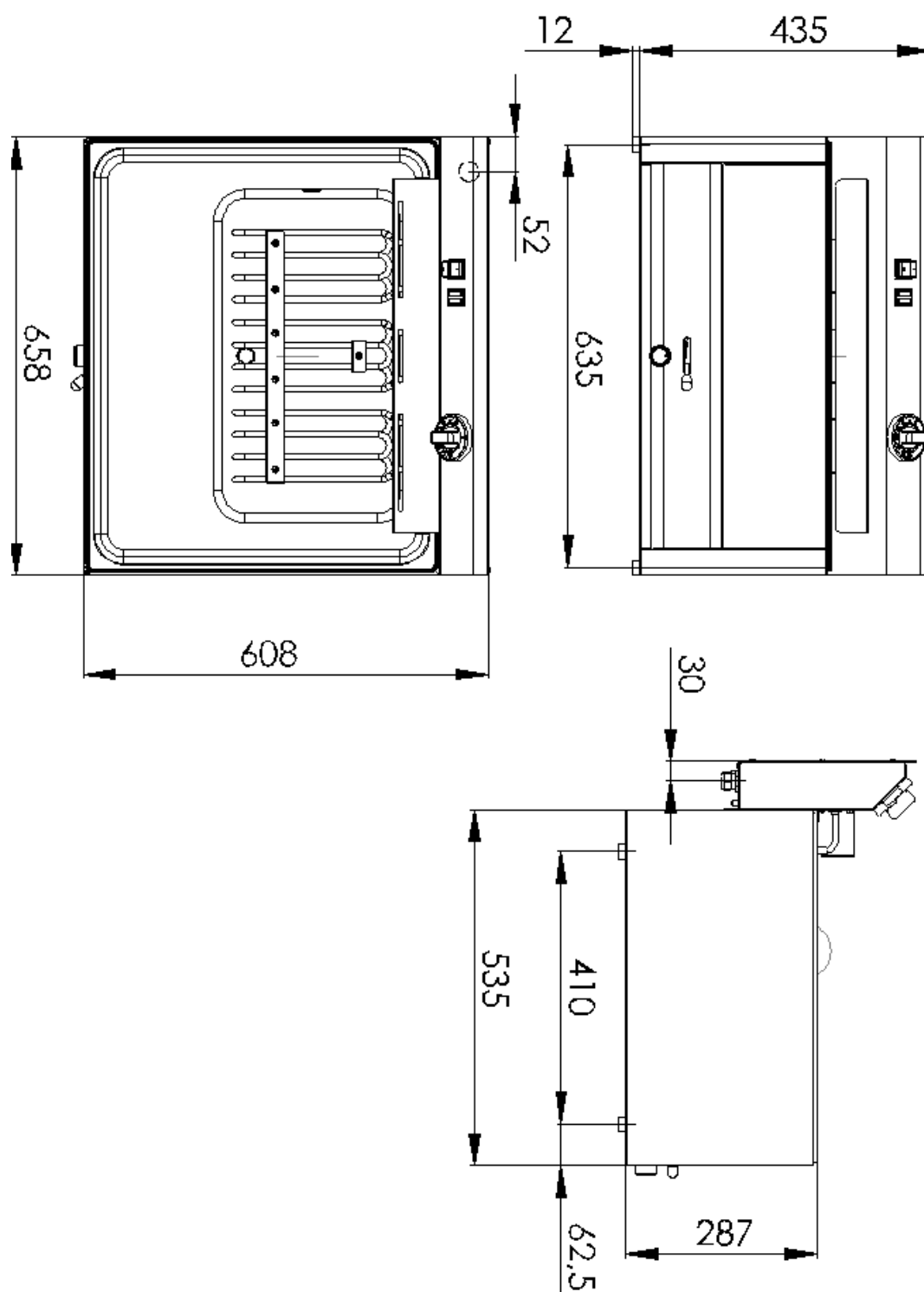
Code SAP

00007381

FE 66 ELT

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l sans soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007381                    |
| FE 66 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | 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

#### **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 sécurisée

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 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

6

#### **Cheminée arrière plus haute**

- Prévention de la combustion spontanée
  - Dissipation sécurisée de la chaleur et séparation et ventilation de l'huile de la friteuse

7

#### **2 Thermostats**

- Thermostat de sécurité et de fonctionnement
  - Sécurité de l'établissement
  - Prévention de la combustion spontanée
  - Prévention de la surcombustion de l'huile

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l sans soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007381                    |
| FE 66 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |

**1. Code SAP:**

00007381

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

658

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

609

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

290

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

15.00

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

725

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

710

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

540

**9. Poids brut [kg]:**

18.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

9.000

**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:**

couvercle, panier, allonge pour drainage

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

16

**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]:**

455 x 245 x 80

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse électrique 0,56 kW/l, 16 l sans soubassement 400 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007381                    |
| FE 66 ELT     | <b>Groupe d'articles</b> | 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:

Sur le panneau avant

#### 31. Vidange:

Oui

#### 32. Emplacement du chauffage:

Intérieur

#### 33. Section des conducteurs CU [mm²]:

2