

Fiche technique



Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012536
FE 07 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Vidange: Non
- 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]: 210 x 235 x 100

Code SAP	00012536	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	265	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	412	Volume de la cuve [L]	8
Hauteur nette [mm]	311	Nombre de paniers	1
Poids net [kg]	7.00	Taille du panier [mm]	210 x 235 x 100

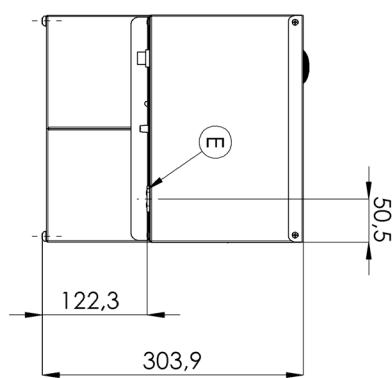
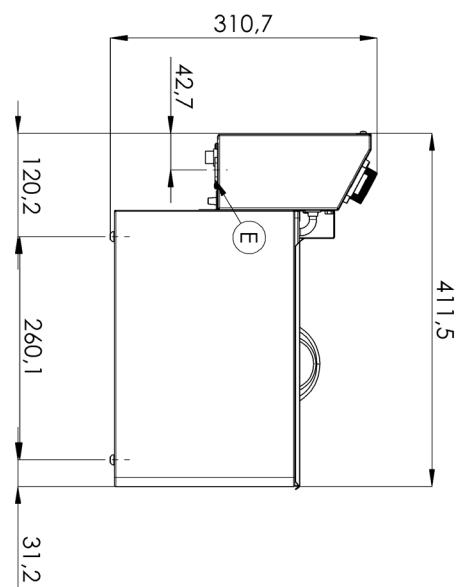
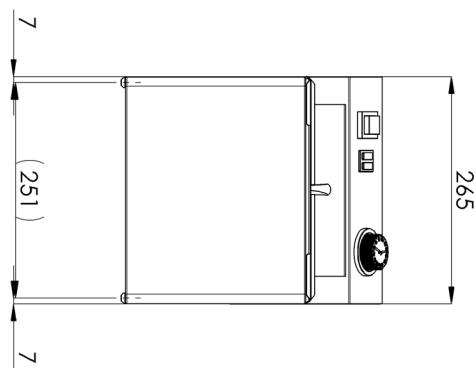
Fiche technique



Dessin technique

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012536
FE 07 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



Fiche technique

REDFOX®

Avantages du produit

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012536
FE 07 E	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 Manupilace
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

Fiche technique



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012536
FE 07 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00012536

2. Largeur nette [mm]:

265

3. Profondeur nette [mm]:

412

4. Hauteur nette [mm]:

311

5. Poids net [kg]:

7.00

6. Largeur brute [mm]:

310

7. Profondeur brute [mm]:

450

8. Hauteur brute [mm]:

330

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]:

3.000

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Allumage:

Électrique

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX3

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

21. Volume de la cuve [L]:

8

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]:

210 x 235 x 100

Fiche technique



Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012536
FE 07 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Vidange:

Non

31. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

30. Emplacement du chauffage:

Intérieur