Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007378
FE 31 ELT	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

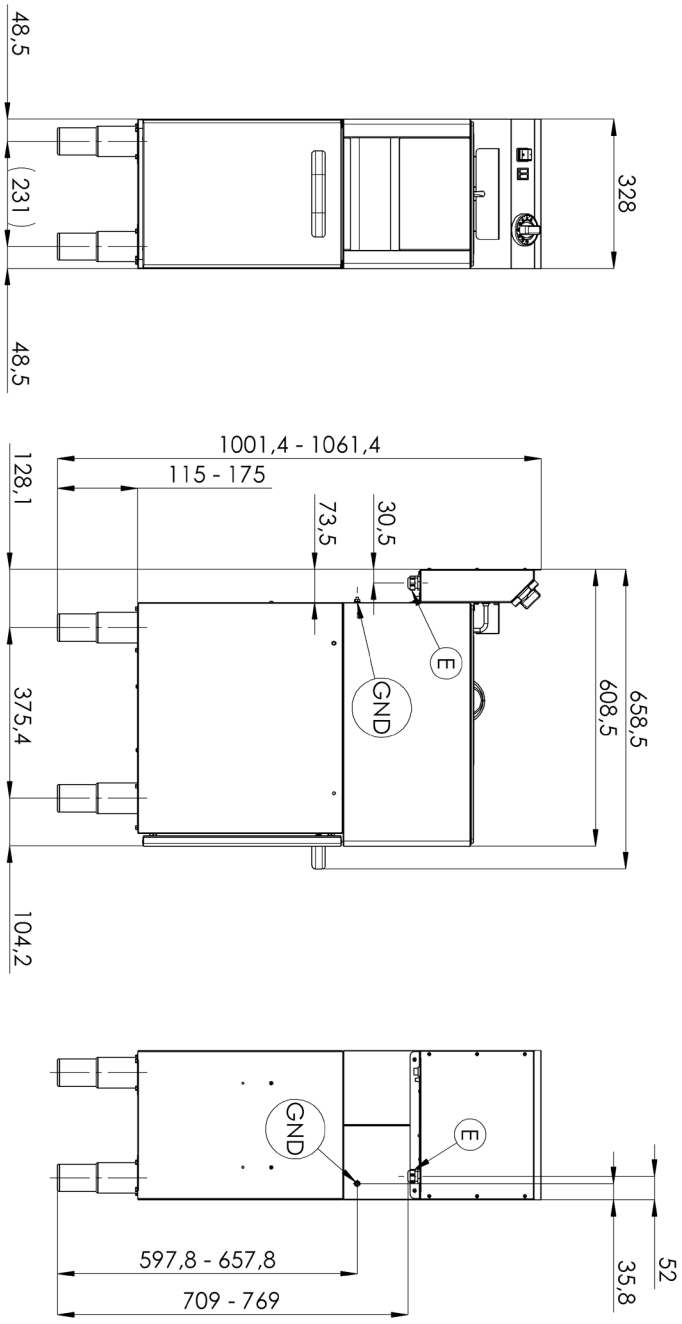
Code SAP	00007378	**Volume de la cuve [L]**	8
Largeur nette [mm]	328	**Nombre de cuves**	1
Profondeur nette [mm]	609	**Nombre de paniers**	1
Hauteur nette [mm]	900	**Taille du panier [mm]**	210 x 235 x 100
Poids net [kg]	32.00	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.75
Puissance électrique [kW]	6.000	**Production de frites [kg / h]**	9
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007378
FE 31 ELT	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007378
FE 31 ELT	**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 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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007378
FE 31 ELT	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00007378
2. **Largeur nette [mm]:**
   328
3. **Profondeur nette [mm]:**
   609
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   32.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   675
7. **Profondeur brute [mm]:**
   365
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1090
9. **Poids brut [kg]:**
   35.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    6.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 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. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    0.80
19. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre
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. **Pieds réglables:**
    Oui
25. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304
26. **Nombre de paniers:**
    1
27. **Nombre de cuves:**
    1
28. **Taille du panier [mm]:**
    210 x 235 x 100

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,75 kW/l, 8 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007378
FE 31 ELT	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

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

30. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.75

31. Production de frites [kg / h]:
9

32. Construction de l'élément chauffant:
Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

33. Type de vidange:
Dans le meuble

34. Vidange:
Oui

35. Emplacement du chauffage:
Intérieur

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com