

# Fiche technique

**REDFOX®**

Caractéristiques du produit

## Friteuse électrique double 0,42 kW/l, 5+5 l TOP 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012537
FE 44 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 5
- 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: 2
- Taille du panier [mm]: 130 x 235 x 100

<b>Code SAP</b>	00012537	<b>Puissance électrique [kW]</b>	4.200
<b>Largeur nette [mm]</b>	354	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	0	<b>Volume de la cuve [L]</b>	5
<b>Hauteur nette [mm]</b>	311	<b>Nombre de paniers</b>	2
<b>Poids net [kg]</b>	10.00	<b>Taille du panier [mm]</b>	130 x 235 x 100

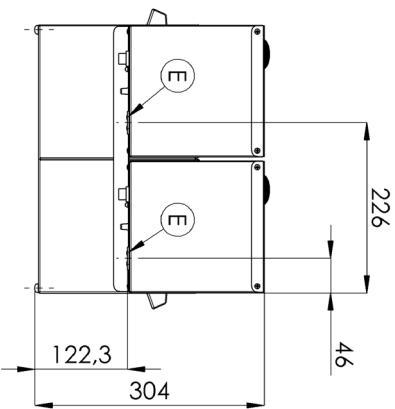
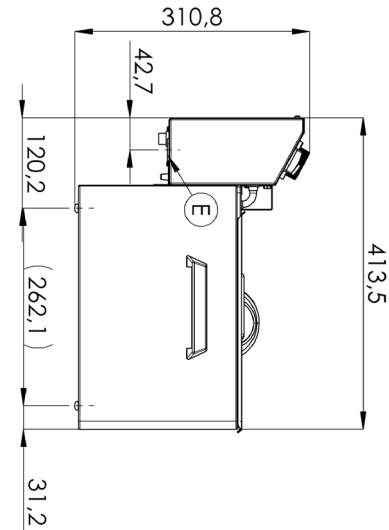
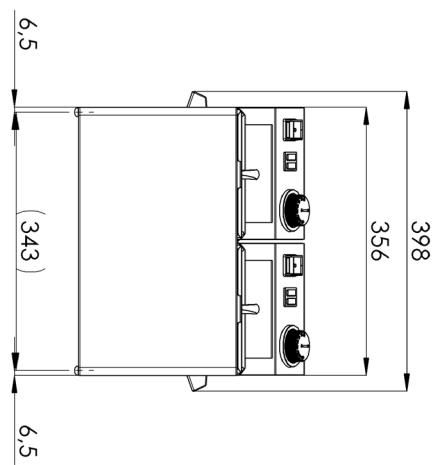
# Fiche technique



Dessin technique

## Friteuse électrique double 0,42 kW/l, 5+5 l TOP 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012537
FE 44 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique

REDFOX®

## Avantages du produit

### Friteuse électrique double 0,42 kW/l, 5+5 l TOP 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012537
FE 44 E	<b>Groupe d'articles</b>	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 double 0,42 kW/l, 5+5 l TOP 230 V

Modèle	Code SAP	00012537
FE 44 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00012537

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

354

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

0

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

311

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

10.00

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

400

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

450

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

330

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

11.50

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

4.200

**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:**

couvercles, paniers

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

5

**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:**

2

**28. Taille du panier [mm]:**

130 x 235 x 100

# Fiche technique



Paramètres techniques

## Friteuse électrique double 0,42 kW/l, 5+5 l TOP 230 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00012537
FE 44 E	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**29. Vidange:**

Non

**31. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

1,5

**30. Emplacement du chauffage:**

Intérieur