

Fiche technique

REDFOX®

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V

Modèle	Code SAP	00000903
FE 60 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 30
- 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]: 570 x 440 x 80

Code SAP	00000903	Puissance électrique [kW]	15.000
Largeur nette [mm]	700	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	644	Volume de la cuve [L]	30
Hauteur nette [mm]	440	Nombre de paniers	1
Poids net [kg]	21.00	Taille du panier [mm]	570 x 440 x 80

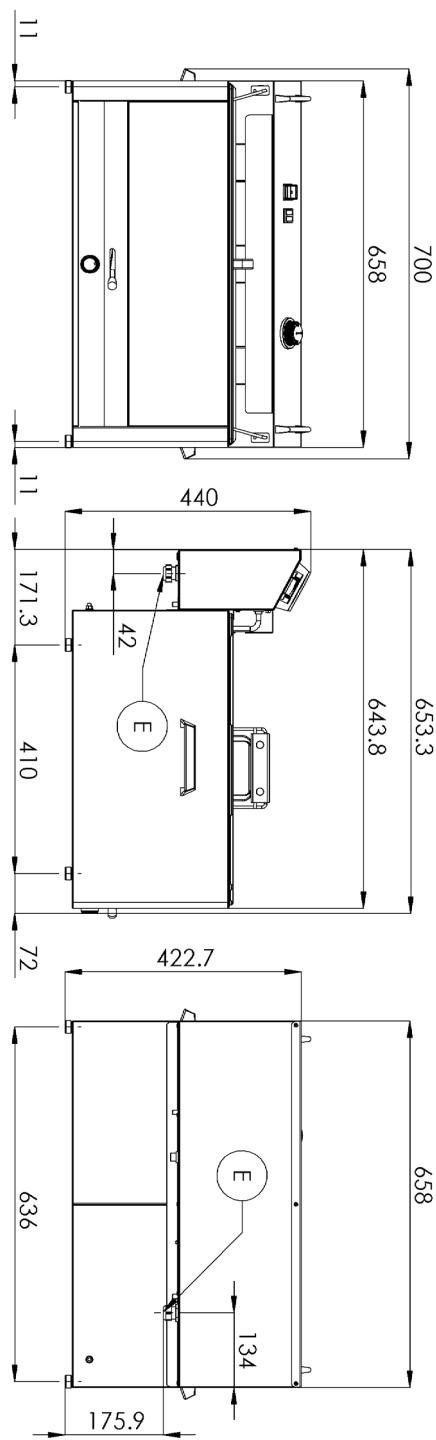
Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V

Modèle	Code SAP	00000903
FE 60 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



Fiche technique

REDFOX®

Avantages du produit

Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V

Modèle	Code SAP	00000903
FE 60 T	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 Manipulation
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 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V

Modèle	Code SAP	00000903
FE 60 T	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP: 00000903	15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 700	16. Matériel: Inox
3. Profondeur nette [mm]: 644	17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 440	18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 21.00	19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 685	20. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier, allonge pour drainage
7. Profondeur brute [mm]: 700	21. Volume de la cuve [L]: 30
8. Hauteur brute [mm]: 440	22. Température maximale de l'appareil [° C]: 190
9. Poids brut [kg]: 25.00	23. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
10. Type d'appareil: Appareil électrique	24. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser	25. Pieds réglables: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 15.000	26. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz	27. Nombre de paniers: 1
14. Allumage: Électrique	28. Taille du panier [mm]: 570 x 440 x 80

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse électrique 0,5 kW/l, 30 l TOP avec robinet de vidange 400 V

Modèle	Code SAP	00000903
FE 60 T	Groupe d'articles	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]:

4