Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000887
FE 04 S	**Groupe d'articles**	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: 1
- Taille du panier [mm]: 130 x 235 x 100

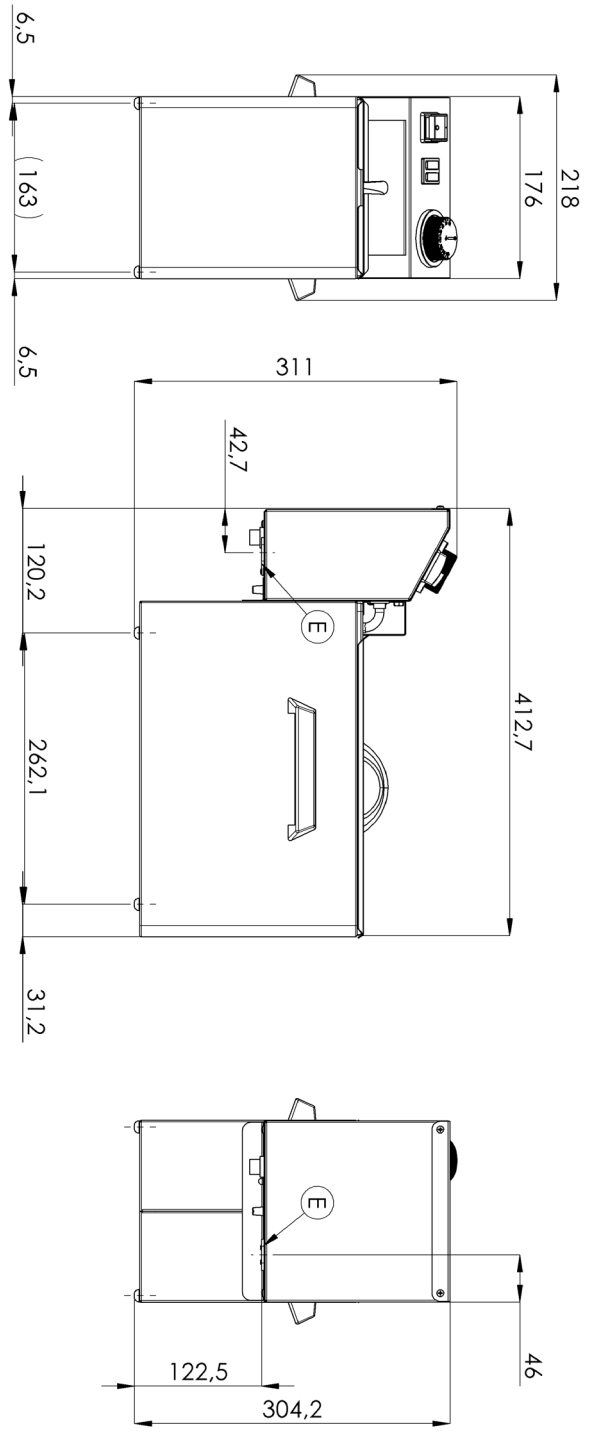
Code SAP	00000887	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	218	**Volume de la cuve [L]**	5
Profondeur nette [mm]	413	**Nombre de paniers**	1
Hauteur nette [mm]	311	**Taille du panier [mm]**	130 x 235 x 100
Poids net [kg]	5.50	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.60
Puissance électrique [kW]	3.000		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000887
FE 04 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000887
FE 04 S	**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
- 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

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000887
FE 04 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00000887
2. **Largeur nette [mm]:**
   218
3. **Profondeur nette [mm]:**
   413
4. **Hauteur nette [mm]:**
   311
5. **Poids net [kg]:**
   5.50
6. **Largeur brute [mm]:**
   330
7. **Profondeur brute [mm]:**
   450
8. **Hauteur brute [mm]:**
   220
9. **Poids brut [kg]:**
   6.00
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:**
    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. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
21. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
22. **Volume de la cuve [L]:**
    5
23. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    5.00
24. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
25. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
26. **Élément de sécurité:**
    Microrinterrupteur éteignant les éléments chauffants en cas de mauvaise assise du boîtier él. dans le support pour plus de sécurité

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,6 kW/l, 5 l TOP 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000887
FE 04 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

27. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:
235

28. Pieds réglables:
Oui

29. Matériel de l'élément chauffant:
AISI 304

30. Nombre de paniers:
1

31. Taille du panier [mm]:
130 x 235 x 100

32. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.60

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

34. Vidange:
Non

35. Emplacement du chauffage:
Intérieur

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062