Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015016
FE 77 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

- Volume de la cuve [L]: 8
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

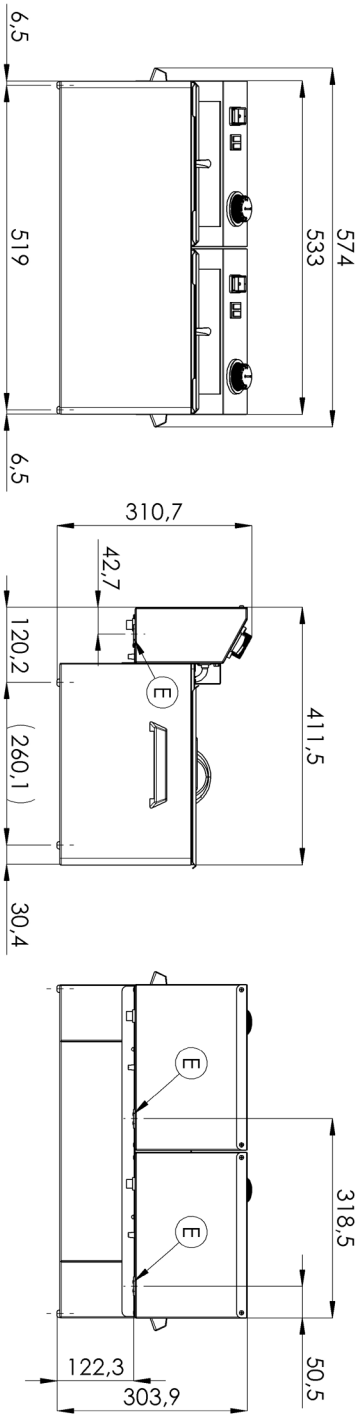
Code SAP	00015016	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	575	**Volume de la cuve [L]**	8
Profondeur nette [mm]	450	**Nombre de cuves**	2
Hauteur nette [mm]	330	**Nombre de paniers**	2
Poids net [kg]	7.00	**Taille du panier [mm]**	210 x 235 x 100
Puissance électrique [kW]	6.800		

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015016
FE 77 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

Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015016
FE 77 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00015016
2. **Largeur nette [mm]:**
   575
3. **Profondeur nette [mm]:**
   450
4. **Hauteur nette [mm]:**
   330
5. **Poids net [kg]:**
   7.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   675
7. **Profondeur brute [mm]:**
   550
8. **Hauteur brute [mm]:**
   380
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]:**
    6.800
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 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. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
19. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercles, paniers
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. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304
25. **Nombre de paniers:**
    2
26. **Nombre de cuves:**
    2
27. **Taille du panier [mm]:**
    210 x 235 x 100
28. **Construction de l'élément chauffant:**
    Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément 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 double 0,43 kW/l, bureau 8+8 l 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00015016
FE 77 S	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Emplacement du chauffage:
Intérieur

30. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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