

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00011372                    |
| FE 88 V       | <b>Groupe d'articles</b> | Friteuses et chauffe-frites |



- Volume de la cuve [L]: 8
- 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: 2
- Taille du panier [mm]: 150 x 320 x 120

|                              |          |                                  |                      |
|------------------------------|----------|----------------------------------|----------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00011372 | <b>Puissance électrique [kW]</b> | 6.800                |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 459      | <b>Alimentation</b>              | 2x230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 546      | <b>Volume de la cuve [L]</b>     | 8                    |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 383      | <b>Nombre de paniers</b>         | 2                    |
| <b>Poids net [kg]</b>        | 17.00    | <b>Taille du panier [mm]</b>     | 150 x 320 x 120      |

# Fiche technique

Dessin technique



Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

Modèle

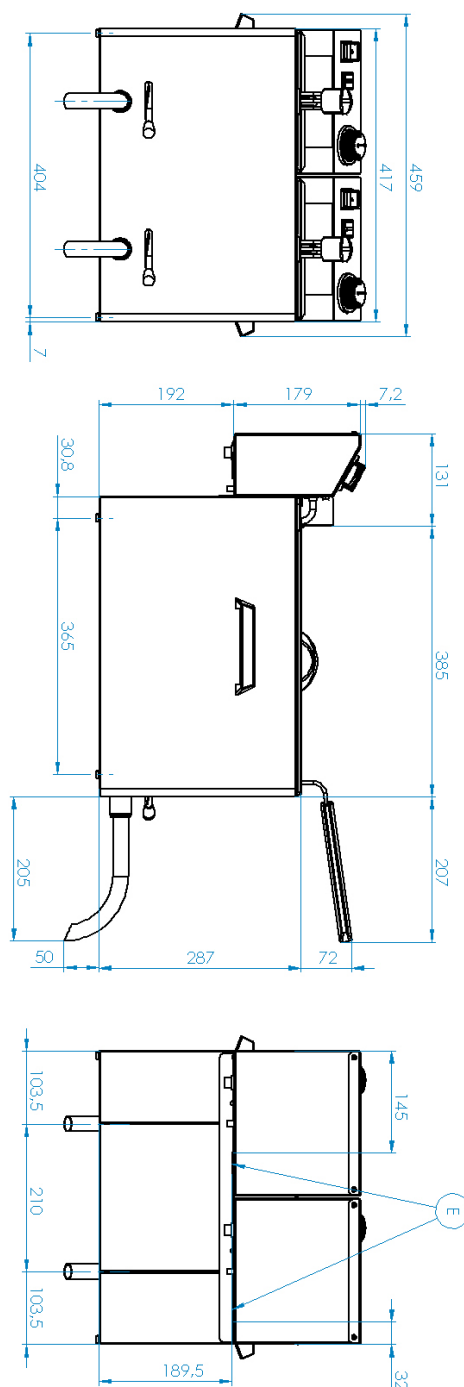
Code SAP

00011372

FE 88 V

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00011372                    |
| FE 88 V       | <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

#### 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 double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

|         |                   |                             |
|---------|-------------------|-----------------------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00011372                    |
| FE 88 V | Groupe d'articles | Friteuses et chauffe-frites |

### 1. Code SAP:

00011372

### 2. Largeur nette [mm]:

459

### 3. Profondeur nette [mm]:

546

### 4. Hauteur nette [mm]:

383

### 5. Poids net [kg]:

17.00

### 6. Largeur brute [mm]:

472

### 7. Profondeur brute [mm]:

642

### 8. Hauteur brute [mm]:

464

### 9. Poids brut [kg]:

19.00

### 10. Type d'appareil:

Appareil électrique

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

Équipements à poser

### 12. Puissance électrique [kW]:

6.800

### 13. Alimentation:

2x230 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. Équipement standard pour l'appareil:

couvercles, paniers, allonges pour drainage

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

8

### 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]:

150 x 320 x 120

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Friteuse électrique double pour les poissons 0,43 kW/l, 8+8 l TOP avec robinet de vidange 230 V

|               |                          |                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00011372                    |
| FE 88 V       | <b>Groupe d'articles</b> | 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 [mm<sup>2</sup>]:

4