Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012294
FE 90/80-17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 17
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2

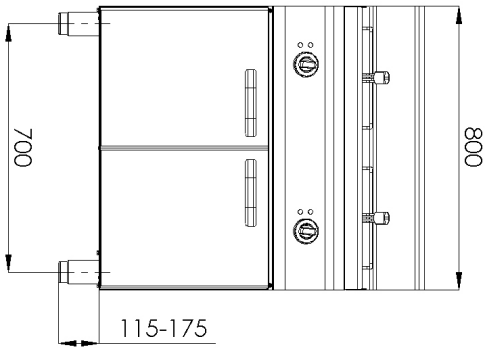
Code SAP	00012294	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	**Volume de la cuve [L]**	17
Profondeur nette [mm]	900	**Nombre de cuves**	2
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	2
Poids net [kg]	94.00	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.80
Puissance électrique [kW]	27.000		

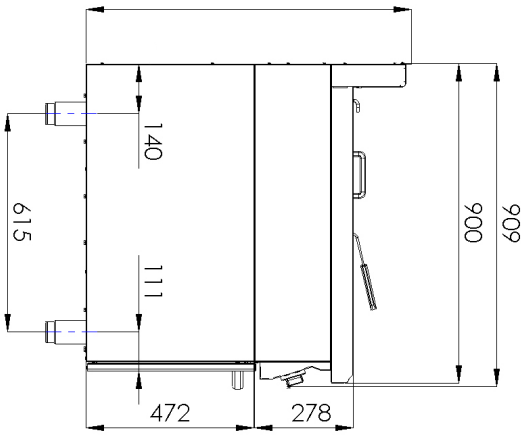
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

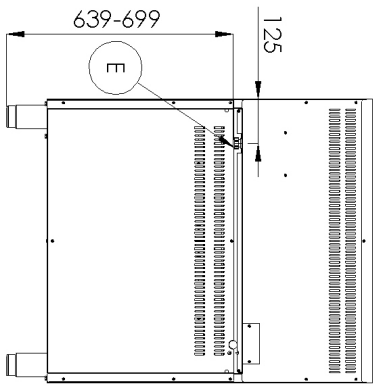
Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012294
FE 90/80-17 E	**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 double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012294
FE 90/80-17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1

Cuve 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

Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement avec filtre contre les saletés

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

4

Zone froide

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

5

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facile d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facile d'accès même dans les angles et gain de temps

6

Puissance élevée/l

Élévation rapide de la température de fonctionnement après l'insertion du produit

- Les plats ne sont pas trempés dans l'huile, ont meilleur goût et sont prêts plus rapidement
- Plus grande production

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012294
FE 90/80-17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00012294
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   94.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   970
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   112.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    27.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
18. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
19. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
20. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
21. **Volume de la cuve [L]:**
    17
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
24. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
25. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    23
26. **Pieds réglables:**
    Oui
27. **Matériel de l'élément chauffant:**
    AISI 304
28. **Nombre de paniers:**
    2

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique double 0,8 kW/l, 17+17 l avec soubassement 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012294
FE 90/80-17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Faux fond:
Oui

30. Nombre de cuves:
2

31. Matériau de la cuve:
AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

32. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.80

33. Construction de l'élément chauffant:
Rotatif

34. Vidange:
Oui

35. Emplacement du chauffage:
Intérieur

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

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