

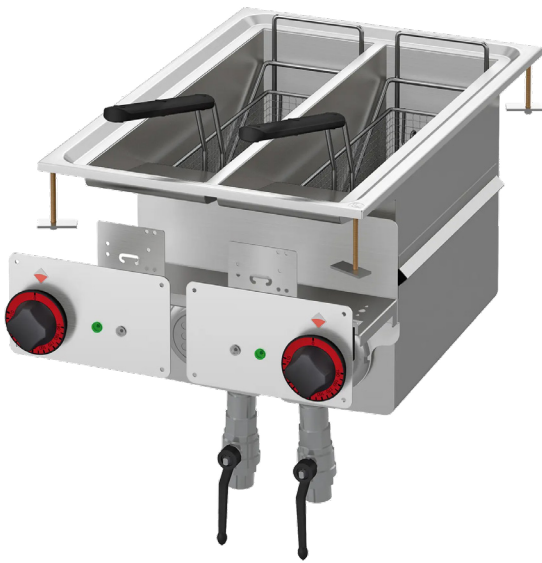
Fiche technique

Caractéristiques du produit



Friteuse drop-in électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V

Modèle	Code SAP	00007479
F2/8D-64ET	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 2
- Dimensions du panier [mm x mm x mm]: 120 x 300 x 150

Code SAP	00007479	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	Volume de la cuve [L]	8
Profondeur nette [mm]	600	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	460	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	30.00	Dimensions du panier [mm x mm x mm]	120 x 300 x 150
Puissance électrique [kW]	12.000	Production de frites [kg / h]	12

Fiche technique

Dessin technique



Friteuse drop-in électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V

Modèle

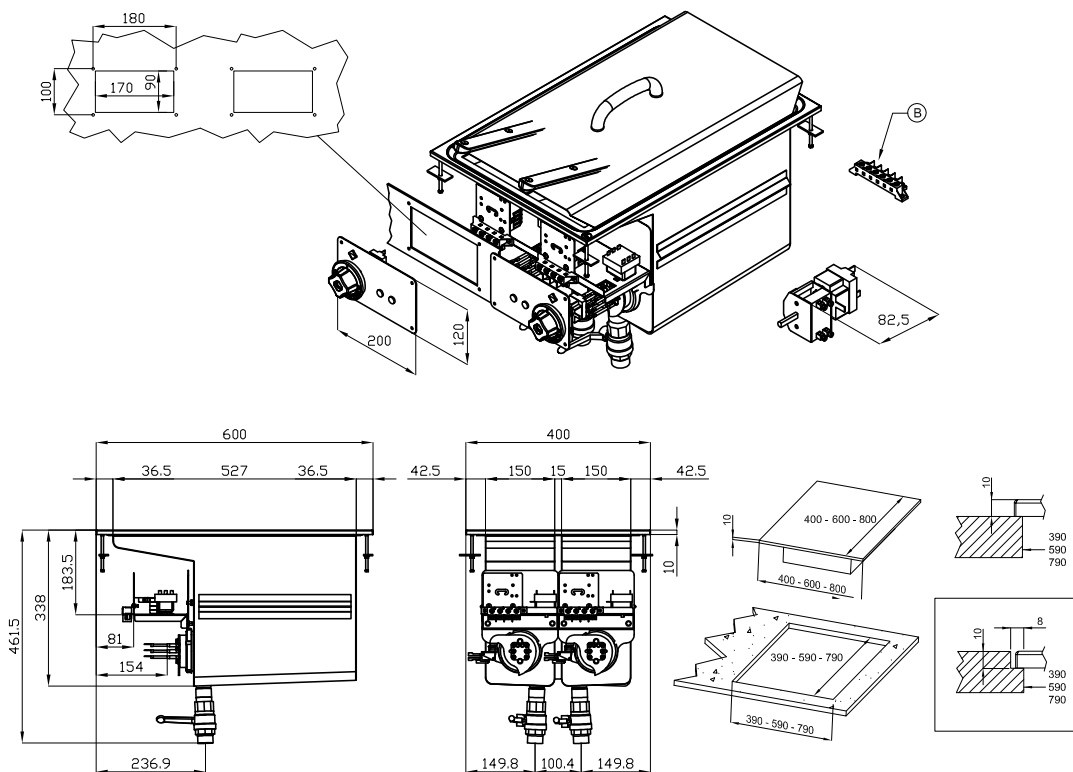
Code SAP

00007479

F2/8D-64ET

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



A	Data plate	B	Electrical connection
---	------------	---	-----------------------

Fiche technique

Avantages du produit



Friteuse drop-in électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V

Modèle	Code SAP	00007479
F2/8D-64ET	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

Degré de protection des commandes IPX5

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 sécurisée

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
- Facilité d'accès et d'entretien

5

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facilité d'accès

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse drop-in électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V

Modèle	Code SAP	00007479
F2/8D-64ET	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

1. Code SAP:

00007479

2. Largeur nette [mm]:

400

3. Profondeur nette [mm]:

600

4. Hauteur nette [mm]:

460

5. Poids net [kg]:

30.00

6. Largeur brute [mm]:

540

7. Profondeur brute [mm]:

670

8. Hauteur brute [mm]:

640

9. Poids brut [kg]:

30.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Drop-In

12. Puissance électrique [kW]:

12.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Allumage:

Électrique

15. Indice de protection d'enveloppe:

IPX5

16. Matériel:

Inox

17. Indicateurs:

Voyants de marche et de préchauffement du four

18. Type de plan de travail:

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

19. Matériau de la plaque supérieure:

Acier inoxydable

20. Équipement standard pour l'appareil:

2 récipients à filtre, couvercles et paniers inclus

21. Volume de la cuve [L]:

8

22. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

148 x 350 x 327

23. Température maximale de l'appareil [° C]:

190

24. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

25. Type de contrôle de la puissance:

Bouton de réglage

26. Accès au service:

De l'avant en retirant le panneau avant

27. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

28. Thermostat de sécurité:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Friteuse drop-in électrique double 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V

Modèle

F2/8D-64ET

Code SAP

00007479

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites

29. Pieds réglables:

Oui

30. Informations complémentaires:

-élément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile- zone froide

31. Matériel de l'élément chauffant:

AISI 304

32. Nombre de paniers:

2

33. Nombre de cuves:

2

34. Dimensions du panier [mm x mm x mm]:

120 x 300 x 150

35. Production de frites [kg / h]:

12

36. Construction de l'élément chauffant:

Rotatif

37. Type de vidange:

Dans le meuble

38. Vidange:

Oui