

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Chauffe-frites + lampe infrarouge

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006956
UH 12/IL 1	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

- Température maximale de l'appareil [° C]: 90
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Matériel: AISI 430

<b>Code SAP</b>	00006956	<b>Poids net [kg]</b>	8.50
<b>Largeur nette [mm]</b>	270	<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.850
<b>Profondeur nette [mm]</b>	330	<b>Alimentation</b>	2x 230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	522		

# Fiche technique

Dessin technique



## Chauffe-frites + lampe infrarouge

Modèle

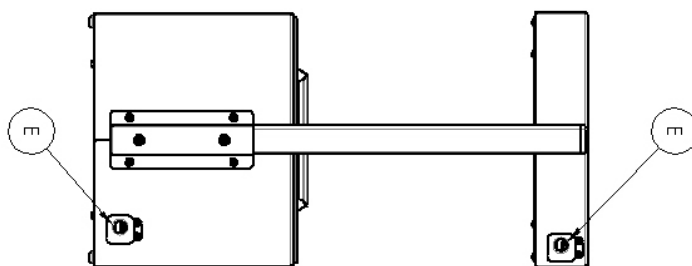
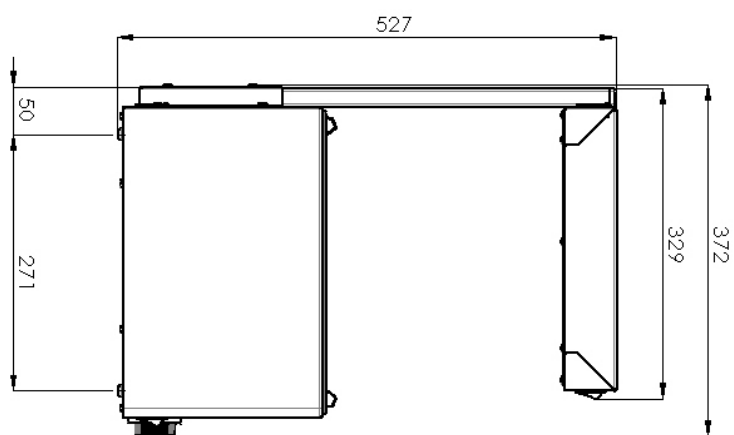
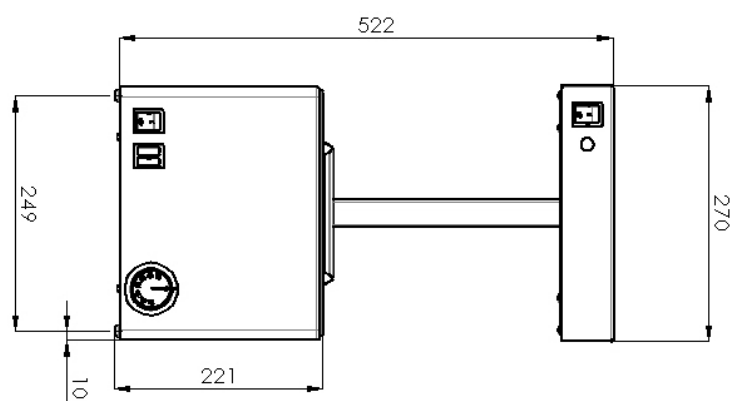
Code SAP

00006956

UH 12/IL 1

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



# Fiche technique

Paramètres techniques



## Chauffe-frites + lampe infrarouge

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006956
UH 12/IL 1	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00006956

**2. Largeur nette [mm]:**

270

**3. Profondeur nette [mm]:**

330

**4. Hauteur nette [mm]:**

522

**5. Poids net [kg]:**

8.50

**6. Largeur brute [mm]:**

345

**7. Profondeur brute [mm]:**

350

**8. Hauteur brute [mm]:**

530

**9. Poids brut [kg]:**

10.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

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

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

0.850

**13. Alimentation:**

2x 230 V / 1N - 50 Hz

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**15. Matériel:**

AISI 430

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

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

90

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

30