

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014545
FE 30 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Extérieur
- Allumage: Piezo
- Nombre de paniers: 1

<b>Code SAP</b>	00014545	<b>Type de connection gaz</b>	Gaz naturel, propane butane
<b>Largeur nette [mm]</b>	330	<b>Volume de la cuve [L]</b>	8
<b>Profondeur nette [mm]</b>	600	<b>Nombre de cuves</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	480	<b>Nombre de paniers</b>	1
<b>Poids net [kg]</b>	21.70	<b>Ratio puissance / litre [kW / l]</b>	1.00
<b>Puissance gaz [kW]</b>	8.000	<b>Production de frites [kg / h]</b>	18

# Fiche technique



Dessin technique

Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

Modèle

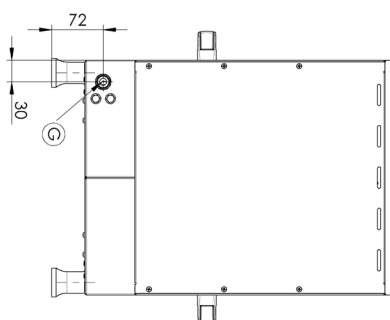
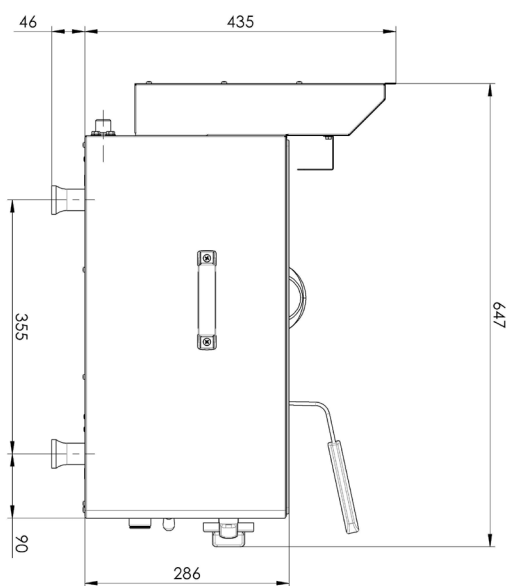
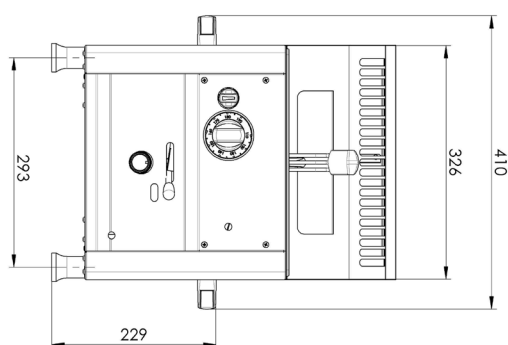
Code SAP

00014545

FE 30 GL

Groupe d'articles

Friteuses et chauffe-frites



### Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014545
FE 30 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

1

#### 1kW / l (cuve)

Production de frites 18 kg / heure (90-120 portions/heure)  
– Nombre élevé de clients servis par heure

2

#### 1kW / l (cuve)

Démarrage rapide de la friture  
– Gain de temps lors de la mise en route de l'appareil

3

#### Utilisation effective de l'espace (volume panier vs volume cuve) = 94,5%

Utilisation effective de l'espace  
– Gain de place  
– Économies d'énergie et d'huile  
– Maximisation de la production de frites

4

#### Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile  
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites  
Augmente la durée de vie de l'huile  
– Réduction de la consommation d'huile  
– Économies d'argent

5

#### Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile  
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites  
Haute qualité des frites  
– Client satisfait et fidèle

6

#### Zone froide (25 %) + Cuve en forme «V» avec brûleurs sous la cuve

Faible circulation d'huile  
Les restes d'aliments brûlés ne sont pas mélangés aux frites fraîchement frites  
Le goût souhaité des frites  
– Client satisfait et fidèle

7

#### Zone froide (25 %) + Cuve en forme de «V» avec brûleurs sous la baignoire

Facile d'entretien  
– Gain de temps de l'utilisateur

8

#### Poignées

Grande mobilité  
– Gain de temps et d'énergie de l'utilisateur  
– Réduit le risque d'accident de travail

9

#### Poids 21,7 kg

Grande mobilité  
– Gain de temps et d'énergie de l'utilisateur  
– Réduit le risque d'accident de travail

10

#### Poids 21,7 kg

Construction robuste grâce à un poids élevé  
Durée de vie du produit  
– Économies d'argent

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014545
FE 30 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

**1. Code SAP:**

00014545

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

330

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

600

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

480

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

21.70

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

395

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

660

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

533

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

25.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil à gaz

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

Équipements à poser

**12. Puissance gaz [kW]:**

8.000

**13. Allumage:**

Piezo

**14. Type de connection gaz:**

Gaz naturel, propane butane

**15. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**16. Matériel:**

Inox

**17. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**18. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

0.80

**19. Type de chauffage de l'appareil:**

Indirect

**20. Équipement standard pour l'appareil:**

couvercle, panier, accessoire de vidange

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

8

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

190

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

50

**24. Thermocouple de sécurité:**

Oui

**25. Thermostat de sécurité:**

Oui

**26. Pieds réglables:**

Oui

**27. Nombre de paniers:**

1

**28. Nombre de cuves:**

1

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Friteuse à gaz 8 l, 8 kW

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00014545
FE 30 GL	<b>Groupe d'articles</b>	Friteuses et chauffe-frites

### 29. Matériau de la cuve:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

### 30. Ratio puissance / litre [kW / l]:

1.00

### 31. Production de frites [kg / h]:

18

### 32. Type de vidange:

Sur le panneau avant

### 33. Vidange avec fusible de sécurité:

Oui

### 34. Emplacement du chauffage:

Extérieur