Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008191
FE 704/13 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 13
- 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: AISI 304
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 280 x 295 x 100

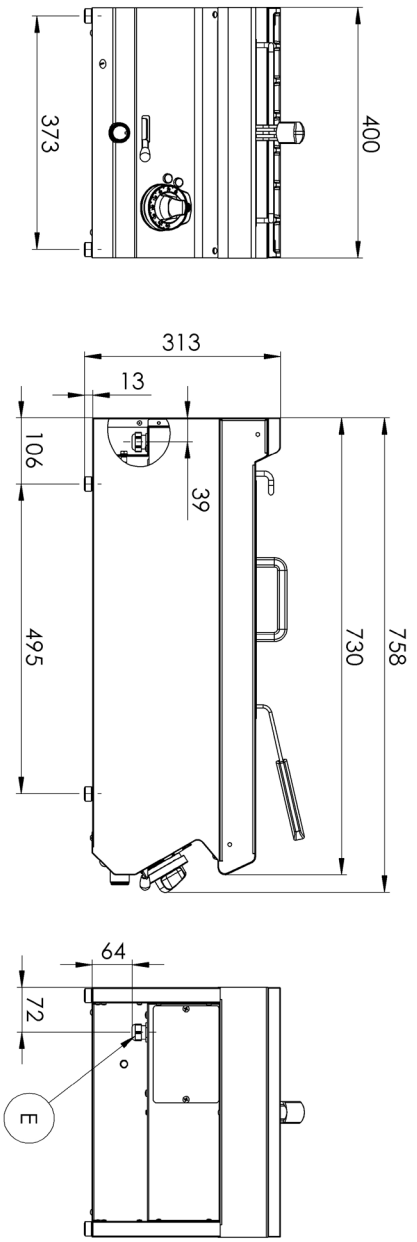
Code SAP	00008191	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	400	**Volume de la cuve [L]**	13
Profondeur nette [mm]	730	**Nombre de cuves**	1
Hauteur nette [mm]	313	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	24.20	**Taille du panier [mm]**	280 x 295 x 100
Puissance électrique [kW]	12.500	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.96

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008191
FE 704/13 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

Paramètres techniques

Friteuse électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008191
FE 704/13 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00008191
2. **Largeur nette [mm]:**
   400
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   313
5. **Poids net [kg]:**
   24.20
6. **Largeur brute [mm]:**
   440
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   480
9. **Poids brut [kg]:**
   29.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Équipements à poser
12. **Puissance électrique [kW]:**
    12.500
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304
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:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Finition de surface:**
    Acier inoxydable poli
22. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
23. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
24. **Volume de la cuve [L]:**
    13
25. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    308 x 338 x 199
26. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    13.00
27. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
28. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008191
FE 704/13 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Accès au service:
De l'avant en retirant le panneau avant

30. Thermostat de sécurité:
Oui

31. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:
235

32. Matériel de l'élément chauffant:
Inox

33. Nombre de paniers:
1

34. Nombre de cuves:
1

35. Taille du panier [mm]:
280 x 295 x 100

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

37. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.96

38. Type de vidange:
Sur le panneau avant

39. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

40. Emplacement du chauffage:
Intérieur

41. Section des conducteurs CU [mm^2]:
4

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