Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 27 kW 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008321
FE 780/17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 2 x 17
- Type de vidange: Dans le meuble
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 300 x 120

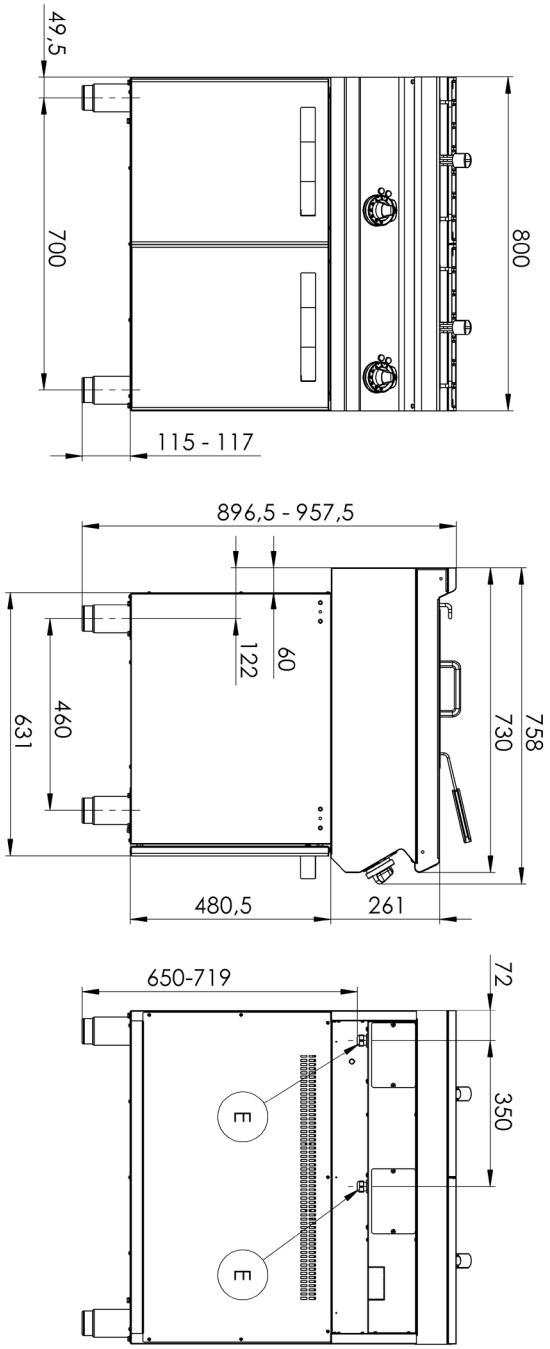
Code SAP	00008321	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	**Volume de la cuve [L]**	2 x 17
Profondeur nette [mm]	730	**Nombre de cuves**	2
Hauteur nette [mm]	900	**Nombre de paniers**	2
Poids net [kg]	79.70	**Taille du panier [mm]**	2x 280 x 300 x 120
Puissance électrique [kW]	27.000	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.80

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 27 kW 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008321
FE 780/17 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

Paramètres techniques

Friteuse électrique 27 kW 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008321
FE 780/17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00008321
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   79.70
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1080
9. **Poids brut [kg]:**
   90.00
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. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
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. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Direct
22. **Équipement standard pour l'appareil:**
    couvercle, panier
23. **Volume de la cuve [L]:**
    2 x 17
24. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    311 x 346 x 200
25. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
26. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
27. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
28. **Thermostat de sécurité:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 27 kW 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00008321
FE 780/17 E	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

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

30. Pieds réglables:
Oui

31. Matériel de l'élément chauffant:
Inox

32. Nombre de paniers:
2

33. Nombre de cuves:
2

34. Taille du panier [mm]:
2x 280 x 300 x 120

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

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

37. Type de vidange:
Dans le meuble

38. Vidange avec fusible de sécurité:
Oui

39. Emplacement du chauffage:
Intérieur

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

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