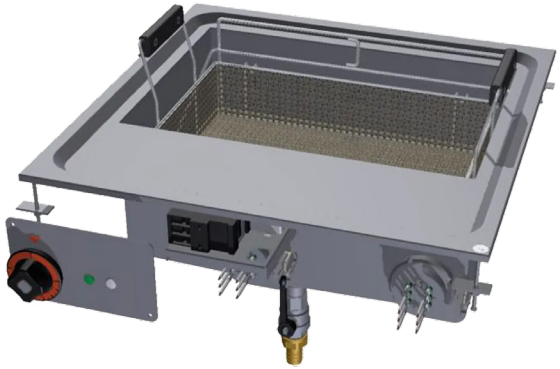
Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 23l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013575
F23D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 23
- 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: 1
- Taille du panier [mm]: 460 x 300 x 100

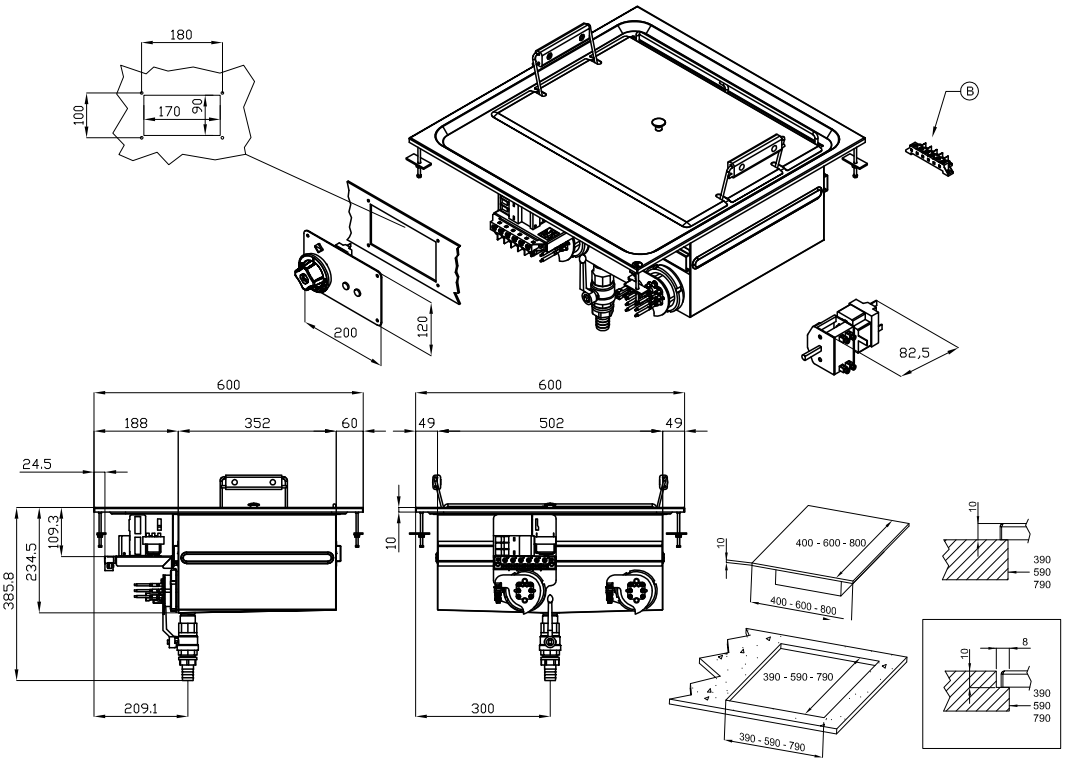
Code SAP	00013575	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	600	**Volume de la cuve [L]**	23
Profondeur nette [mm]	600	**Nombre de cuves**	1
Hauteur nette [mm]	390	**Nombre de paniers**	1
Poids net [kg]	26.00	**Taille du panier [mm]**	460 x 300 x 100
Puissance électrique [kW]	14.300	**Production de frites [kg / h]**	12

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

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse électrique 23l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013575
F23D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



A	Data plate		B	Electrical connection	

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 23l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013575
F23D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00013575
2. **Largeur nette [mm]:**
   600
3. **Profondeur nette [mm]:**
   600
4. **Hauteur nette [mm]:**
   390
5. **Poids net [kg]:**
   26.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   630
7. **Profondeur brute [mm]:**
   690
8. **Hauteur brute [mm]:**
   610
9. **Poids brut [kg]:**
   31.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Drop-In
12. **Puissance électrique [kW]:**
    14.300
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]:**
    23
22. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
23. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
24. **Type de contrôle de la puissance:**
    Bouton de réglage
25. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
26. **Élément de sécurité:**
    Thermostat de sécurité
27. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
28. **Pieds réglables:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse électrique 23l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00013575
F23D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

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

30. Matériel de l'élément chauffant:
AISI 304

31. Nombre de paniers:
1

32. Nombre de cuves:
1

33. Taille du panier [mm]:
460 x 300 x 100

34. Production de frites [kg / h]:
12

35. Construction de l'élément chauffant:
Rotatif

36. Type de vidange:
Dans le meuble

37. Vidange:
Oui

38. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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