## Fiche technique





Friteuse électrique 2x13l		
Modèle	Code SAP	00009373
FE 708/13 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 13+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 plaque supérieure et revêtement
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Nombre de paniers: 2
- Taille du panier [mm]: 2x 280 x 295 x 100

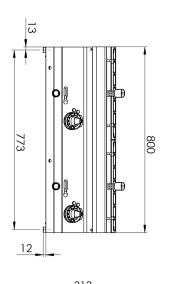
Code SAP	00009373	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Volume de la cuve [L]	13+13
Profondeur nette [mm]	730	Nombre de cuves	2
Hauteur nette [mm]	300	Nombre de paniers	2
Poids net [kg]	44.20	Taille du panier [mm]	2x 280 x 295 x 100
Puissance électrique [kW]	25.000	Ratio puissance / litre [kW / l]	0.96

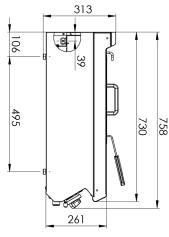
## Fiche technique

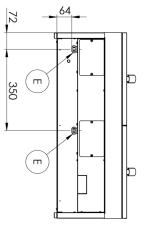




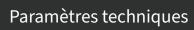
Friteuse électrique 2x13l		
Modèle	Code SAP	00009373
FE 708/13 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites







## Fiche technique





Friteuse électrique 2x13l				
Modèle	Code SAP	00009373		
FE 708/13 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites		
<b>1. Code SAP:</b> 00009373		<b>15. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Acier inoxydable		
2. Largeur nette [mm]:		<b>16. Matériel:</b> AISI 304 plaque supérieure et revêtement		
3. Profondeur nette [mm]: 730		17. Indicateurs:  Voyants de marche et de préchauffement du four		
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 300		<b>18. Type de plan de travail:</b> Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable		
5. Poids net [kg]: 44.20		<b>19. Matériau de la plaque supérieure:</b> AISI 304		
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 840		20. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:		
7. Profondeur brute [mm]:		21. Type de chauffage de l'appareil:  Direct		
8. Hauteur brute [mm]: 480		<b>22. Équipement standard pour l'appareil:</b> couvercle, panier		
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 53.00		<b>23. Volume de la cuve [L]:</b> 13+13		
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		<b>24. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:</b> 308 x 338 x 199		
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Température maximale de l'appareil [° C]:		
12. Puissance électrique [kW]: 25.000		<b>26. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50		
<b>13. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Thermostat de sécurité:</b> Oui		

28. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

23

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:





Friteuse électrique 2x13l			
Modèle	Code SAP	00009373	
FE 708/13 E	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites	
<b>29. Matériel de l'élément chauffant:</b> AISI 304		<b>34. Ratio puissance / litre [kW / l]:</b> 0.96	
30. Nombre de paniers:		<b>35. Type de vidange:</b> Sur le panneau avant	
31. Nombre de cuves:		36. Vidange avec fusible de sécurité:	

33. Materiau de la cuve.	33.	Matériau	de la	cuve:
--------------------------	-----	----------	-------	-------

2x 280 x 295 x 100

32. Taille du panier [mm]:

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

38. Section des conducteurs CU [mm²]:

37. Emplacement du chauffage:

Intérieur