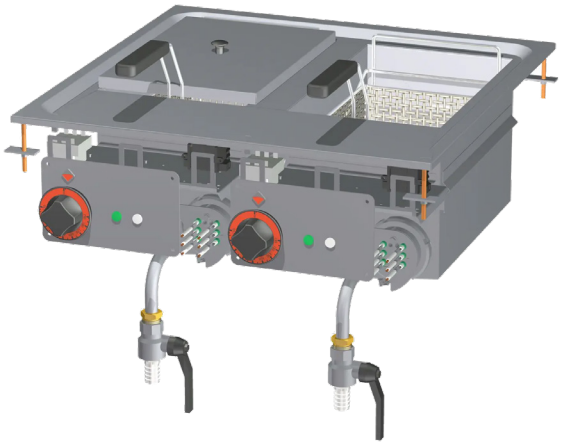
Fiche technique

Caractéristiques du produit

Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007477
F2/10D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 10
- 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: 2
- Taille du panier [mm]: 200 x 300 x 100

Code SAP	00007477	**Volume de la cuve [L]**	10
Largeur nette [mm]	600	**Nombre de cuves**	2
Profondeur nette [mm]	600	**Nombre de paniers**	2
Hauteur nette [mm]	390	**Taille du panier [mm]**	200 x 300 x 100
Poids net [kg]	30.00	**Ratio puissance / litre [kW / l]**	0.66
Puissance électrique [kW]	13.200	**Production de frites [kg / h]**	20
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

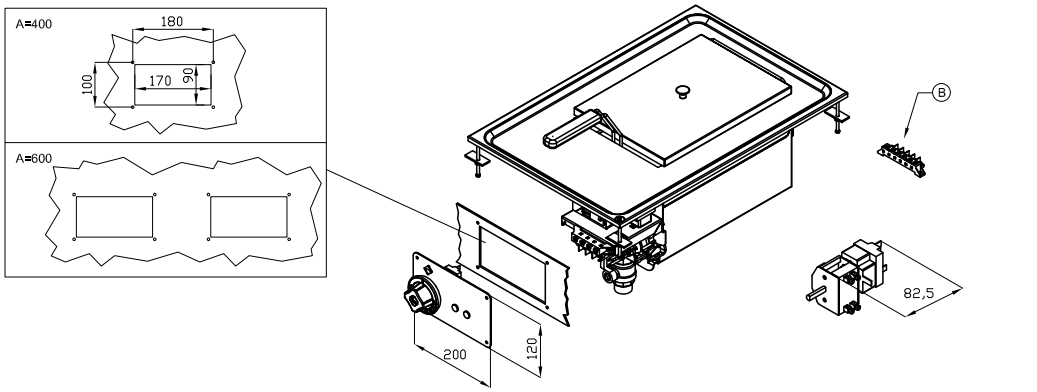
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00007477
F2/10D-66ET	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



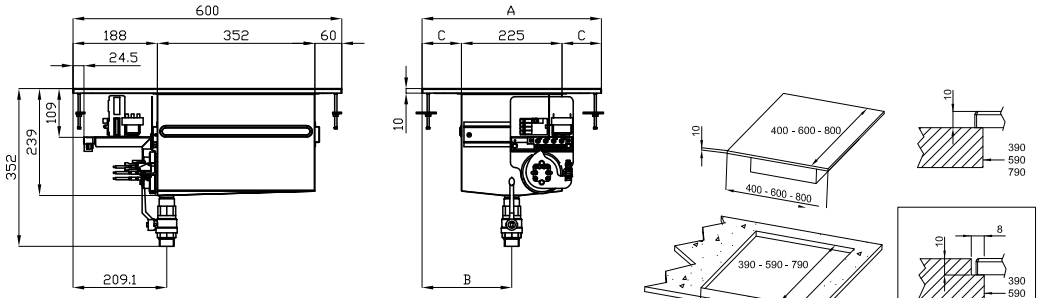


Tabella			
Descrizione	A	B	C
F10D-64ET	400 mm	200 mm	87,5 mm
F2/10D-66ET	600 mm	150 mm	37,5 mm

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

Avantages du produit

Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007477
F2/10D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1

Cuve en acier inoxydable

Longue durée de vie
Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 34
Le matériau ne rouille pas

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

2

Degré de protection des commandes IPX5

Système sans entretien
Résistant aux éclaboussures
Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

3

Sortie vers le collecteur amovible dans le soubassement avec filtre contre les saletés

Sortie du bain dans le récipient préparé

- Manipulation facile et securisée

4

Zone froide

Empêche les résidus alimentaires de brûler
Pas de changement de goût de l'huile

- Durée de vie plus longue de l'huile
- Facilité d'accès et d'entretien

5

Élément chauffant pivotant

Durée de vie plus longue
Facilité d'accès

- Nettoyage efficace lorsque l'élément chauffant est incliné
- Facilité d'accès même dans les angles et gain de temps

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007477
F2/10D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

1. **Code SAP:**
   00007477
2. **Largeur nette [mm]:**
   600
3. **Profondeur nette [mm]:**
   600
4. **Hauteur nette [mm]:**
   390
5. **Poids net [kg]:**
   30.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   630
7. **Profondeur brute [mm]:**
   690
8. **Hauteur brute [mm]:**
   610
9. **Poids brut [kg]:**
   35.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Drop-In
12. **Puissance électrique [kW]:**
    13.200
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:**
    Récipient à filtre, couvercle et panier inclus
21. **Volume de la cuve [L]:**
    10
22. **Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**
    220 x 350 x 230
23. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    190
24. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
25. **Type de contrôle de la puissance:**
    Bouton de réglage
26. **Accès au service:**
    De l'avant en retirant le panneau avant
27. **Élément de sécurité:**
    Thermostat de sécurité
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 drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007477
F2/10D-66ET	**Groupe d'articles**	Friteuses et chauffe-frites

29. Pieds réglables:
Oui

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

31. Matériel de l'élément chauffant:
AISI 304

32. Nombre de paniers:
2

33. Nombre de cuves:
2

34. Taille du panier [mm]:
200 x 300 x 100

35. Ratio puissance / litre [kW / l]:
0.66

36. Production de frites [kg / h]:
20

37. Construction de l'élément chauffant:
Rotatif

38. Type de vidange:
Dans le meuble

39. Vidange:
Oui

40. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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