

Caractéristiques du produit

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V		
Modèle	Code SAP	00000949
FE 30 EL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites



- Volume de la cuve [L]: 8
- Type de vidange: Sur le panneau avant
- Vidange: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 190
- Température minimale de l'appareil [° C]: 50
- Matériel: Inox
- Emplacement du chauffage: Intérieur
- Allumage: Électrique
- Nombre de paniers: 1
- Taille du panier [mm]: 210 x 235 x 100

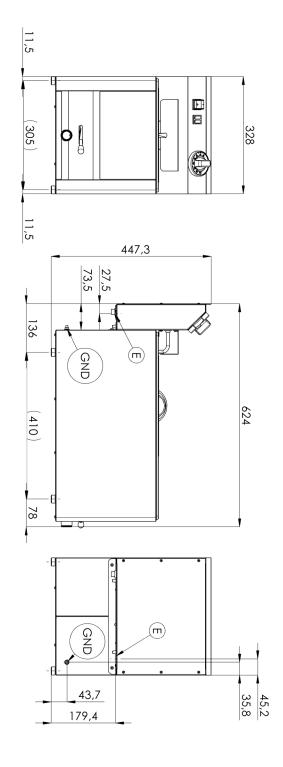
Code SAP	00000949	Puissance électrique [kW]	3.000
Largeur nette [mm]	328	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	609	Volume de la cuve [L]	8
Hauteur nette [mm]	290	Nombre de paniers	1
Poids net [kg]	8.00	Taille du panier [mm]	210 x 235 x 100



1

Dessin technique

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V		
Modèle	Code SAP	00000949
FE 30 EL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites





Avantages du produit

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V		
Modèle	Code SAP	00000949
FE 30 EL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

Cuve en acier inoxydable

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

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

Vanne de vidange 3/4» à l'avant de l'appareil avec dispositif de sécurité anti-vidange

Sortie du bain dans le récipient préparé

Zone froide

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

Élément chauffant amovibleDurée de vie plus longue

Facile d'accès

Cheminée arrière plus haute
Prévention de la combustion spontanée

2 Thermostats
Thermostat de sécurité et de fonctionnement



3

Paramètres techniques

14. Allumage:

Électrique

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l	sans soubassement 230	o v
Modèle	Code SAP	00000949
FE 30 EL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites
1. Code SAP: 00000949		15. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
2. Largeur nette [mm]: 328		16. Matériel: Inox
3. Profondeur nette [mm]: 609		17. Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
4. Hauteur nette [mm]: 290		18. Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
5. Poids net [kg]: 8.00		19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 0.80
6. Largeur brute [mm]: 650		20. Équipement standard pour l'appareil: couvercle, panier, allonge pour drainage
7. Profondeur brute [mm]: 366		21. Volume de la cuve [L]:
8. Hauteur brute [mm]: 440		22. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 9.00		23. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C: 235
11. Type de construction de l'appareil: Équipements à poser		25. Pieds réglables: Oui
12. Puissance électrique [kW]: 3.000		26. Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Nombre de paniers:



28. Taille du panier [mm]:

210 x 235 x 100

Paramètres techniques

Friteuse électrique 0,38 kW/l, 8 l sans soubassement 230 V		
Modèle	Code SAP	00000949
FE 30 EL	Groupe d'articles	Friteuses et chauffe-frites

29. Construction de l'élément chauffant:

Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile

30. Type de vidange:

Sur le panneau avant

31. Vidange:

Oui

32. Emplacement du chauffage:

Intérieur

33. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

