

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

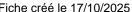
Friteuse électrique 0,5 kW/I, 30 I TOP avec robinet de vidange 400 V - FE 60 T/P





Description	Caractéristiques	
• Identification - Code SAP: 00000904	Avec vidange	Oui
Dimensions Largeur nette (mm): 700 Profondeur nette (mm): 644	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)15000.0	
- Hauteur nette (mm): 878	DIRECT USINE	Non
 - Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 0.80 - Taille du panier (mm): 570 x 440 x 80 • Poids 	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 644 x 878
- Poids net (kg): 30.00	voltage	400 V / 3N - 50 Hz
 Poids brut (kg): 35.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 15.000 Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz Températures Température maximale de l'appareil (° C): 190 Température minimale de l'appareil (° C): 50 Matériaux Matériel: Inox Matériau de la plaque supérieure: AISI 304 Matériel de l'élément chauffant: AISI 304 Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Type de construction de l'appareil: Avec soubassement Pieds réglables: Oui Nombre de paniers: 1 Type de vidange: Dans le meuble Vidange: Oui Volumes 	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse







Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
 Volume de la cuve (L): 30 Électricité Section des conducteurs CU (mm²): 4 Divers Allumage: Électrique Indice de protection d'enveloppe: IPX4 Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four Équipement standard pour l'appareil: couvercles, paniers, récipient de collecte avec filtre Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235 Construction de l'élément chauffant: Elément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile Emplacement du chauffage: Intérieur 	