Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V | RM GASTRO - F2/10D-66ET - 7477



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 7477

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Friteuse drop-in électrique double 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V | RM - F2/10D-66ET est un équipement professionnel avec puissance électrique [kw] 13.200 avec type d'appareil Appareil électrique avec matériel Inox avec température maximale de l'appareil [° c] 190 avec alimentation 400 V / 3N - 50 Hz

caractéristiques du produit :

Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz
Poids brut [kg]: 35.00
Puissance électrique [kW]: 13.200
Hauteur brute [mm]: 610
Poids net [kg]: 30.00
Hauteur nette [mm]: 390
Type d'appareil: Appareil électrique
Largeur nette [mm]: 600
Largeur brute [mm]: 630
Profondeur nette [mm]: 600
matériel: Inox
Profondeur brute [mm]: 690
Informations complémentaires: -élément chauffant avec une grande surface pour prolonger sa durée de vie et chauffer uniformément l'huile- zone froide
Équipement standard pour l'appareil: Récipient à filtre
Température minimale de l'appareil [° C]: 50
Température maximale de l'appareil [° C]: 190
Type de construction de l’appareil: Drop-In
Vidange: Oui
Pieds réglables: Oui
Indice de protection d'enveloppe: IPX5
Taille du panier [mm]: 200 x 300 x 100
Volume de la cuve [L]: 10
Section des conducteurs CU [mm²]: 4
Matériau de la plaque supérieure: Acier inoxydable

Matériel de l'élément chauffant: AISI 304
Élément de sécurité: Thermostat de sécurité
Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
Nombre de paniers: 2
Construction de l'élément chauffant: Rotatif
Nombre de cuves: 2
Allumage: Électrique
Type de vidange: Dans le meuble
Ratio puissance / litre [kW / l]: 0.66
Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d’entretien confortable
Accès au service: De l’avant en retirant le panneau avant
Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 220 x 350 x 230
Thermostat de sécurité: Oui
Type de contrôle de la puissance: Bouton de réglage
Production de frites [kg / h]: 20
couvercle et panier inclus: 18