

Friteuse électrique 19,8 kW | RM - FE 780/13 E - 8460 RM GASTRO



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8460

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Friteuse électrique 19,8 kW | RM - FE 780/13 E est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 19.800 avec type d'appareil Appareil électrique avec matériel AISI 304 plaque supérieure et revêtement avec température maximale de l'appareil [° c] 190 avec alimentation 400 V / 3N - 50 Hz

caractéristiques du produit :

Poids brut [kg]: 94.00
Puissance électrique [kW]: 19.800
Hauteur brute [mm]: 1065
Poids net [kg]: 81.00
Hauteur nette [mm]: 900
Type d'appareil: Appareil électrique
Largeur nette [mm]: 800
Largeur brute [mm]: 840
Profondeur nette [mm]: 730
matériel: AISI 304 plaque supérieure et revêtement
Profondeur brute [mm]: 800
La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable
Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz
Équipement standard pour l'appareil: couvercle
Température minimale de l'appareil [° C]: 50
Température maximale de l'appareil [° C]: 190
Type de construction de l'appareil: Avec soubassement
Pieds réglables: Oui
Indice de protection d'enveloppe: IPX4
Taille du panier [mm]: 2x 215 x 300 x 120
Volume de la cuve [L]: 13+13
Section des conducteurs CU [mm²]: 10
Épaisseur de la plaque supérieure [mm]: 1.50
Matériau de la plaque supérieure: AISI 304
Type de chauffage de l'appareil: Direct
Matériel de l'élément chauffant: AISI 304

Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four

Nombre de paniers: 2

Emplacement du chauffage: Intérieur

Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C: 235

Nombre de cuves: 2

Type de vidange: Dans le meuble

Ratio puissance / litre [kW / l]: 0.96

Type de plan de travail: Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

Vidange avec fusible de sécurité: Oui

Matériau de la cuve: AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 265 x 346 x 200

Thermostat de sécurité: Oui

panier: 20

GARANTIE: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre sans déplacement