

CONCEPT KP'FRY

KP'FRY



Gain de temps

Frites prêtes en 90 secondes
Pré-emballées par portion

Gain de place

Seulement 320 mm de large
Empilable

Economie d'énergie

Pas besoin d'huile supplémentaire
230V, plug & fry

Santé préservée

Faible teneur en calories et en glucides
Réduit les émissions

Enocomie d'argent

Pas de frais d'huile ni de nettoyage
Pas de frais d'installation



Caractéristiques techniques

Dimensions & poids

largeur en mm	320
profondeur en mm	410
hauteur en mm	328
poids en kg	22

Sécurité & dégagements pour installation

arrière en mm	150
droite en mm	10
gauche en mm	10
haut (pour une ventilation suffisante) en mm	100
Alimentation électrique & rayonnement thermique	230V / AC 50/60 Hz (1/N/PE)
puissance maximale (kW)	3,4
chauffage par convection de l'alimentation électrique (kW)	3,2
courant maximal (A)	14,5
Fusible (A)	16
taille de câble recommandée avec une longueur de 2m (mm²)	3 x 2,5 mm²

Valeurs fondamentales

Température (°C)	210
Bruit (dBA)	< 66

Capacité

Portion individuelle (g)	120
--------------------------	-----

Spécification

Indice de protection contre l'eau	IPX3
homologation	CE

