Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012293
FE 90/40-17 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 17
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Anzahl der Körbe: 1

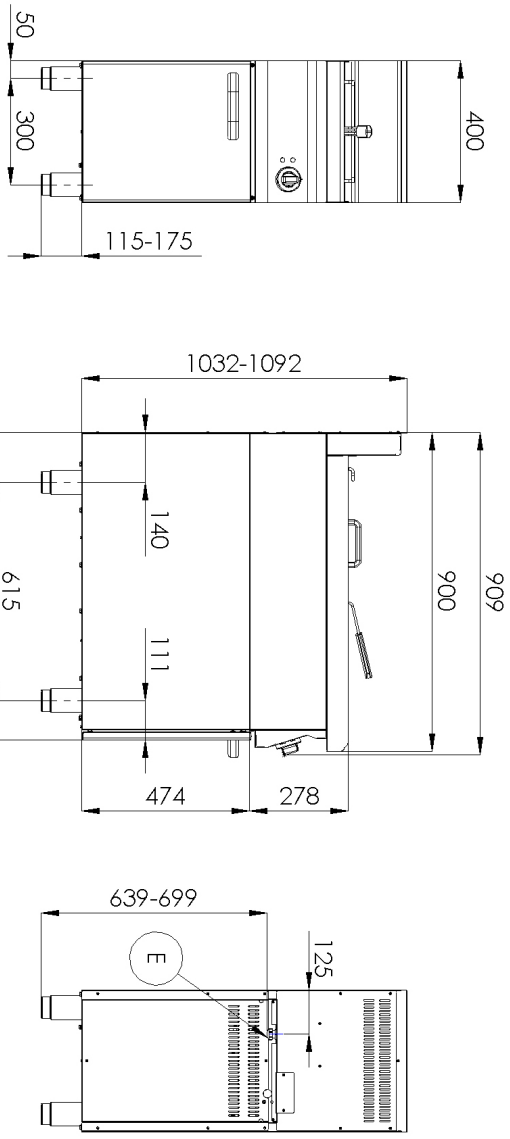
SAP -Code	00012293	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	**Beckenvolumen [l]**	17
Nettentiefe [MM]	900	**Anzahl der Becken**	1
Nettohöhe [MM]	900	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	55.00	**Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]**	0.80
Power Electric [KW]	13.500		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012293
FE 90/40-17 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012293
FE 90/40-17 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Binden

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

4

Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

5

Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach Produkteinfügung

- Gerichte sind nicht in Öl eingeweicht, haben einen besseren Geschmack und sind zuvor fertig
- größere Produktion

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012293
FE 90/40-17 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00012293
2. **Netzbreite [MM]:**
   400
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   55.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   440
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1140
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   65.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    13.500
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
16. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
17. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
20. **Standardausrüstung für das Gerät:**
    Deckel, Korb
21. **Beckenvolumen [l]:**
    17
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    190
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Service -Zugänglichkeit:**
    von durch Abnehmen des Frontpaneels
25. **Sicherheitsthermostat:**
    Ja
26. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    230
27. **Verstellbare Füße:**
    Ja
28. **Heizelementmaterial:**
    AISI 304

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012293
FE 90/40-17 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Anzahl der Körbe:
1

30. Falsch unten:
Ja

31. Anzahl der Becken:
1

32. Beckenmaterial:
AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

33. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:
0.80

34. Abflusstyp:
in den Unterbau

35. Abfluss:
Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062