

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch doppelt 0,74 kW/l, 11+11 l Tisch mit Auslass 400 V		
Modell	SAP -Code	00000895
FE 1010 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



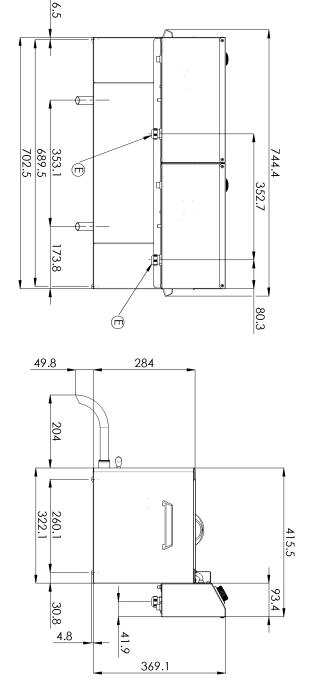
- Beckenvolumen [l]: 11
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 300 x 240 x 120

SAP -Code	00000895	Power Electric [KW]	16.200
Netzbreite [MM]	0	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	440	Beckenvolumen [l]	11
Nettohöhe [MM]	381	Anzahl der Körbe	2
Nettogewicht / kg]	22.00	Korbgröße [mm]	300 x 240 x 120



Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,74 kW/l, 11+11 l Tisch mit Auslass 400 V		
Modell	SAP -Code	00000895
FE 1010 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch doppelt 0,74 kW/l, 11+11 l Tisch mit Auslass 400 V		
Modell	SAP -Code	00000895
FE 1010 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

Nationärin

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

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

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

Abnehmbare Heizung

längeres Leben einfacher Zugriff

- Vollständige Elektrokast
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

Abnehmbarer Behälter

rostfrei

- einfacher zu reinigen und zu manipulieren
- Möglichkeit, den Behälter im Geschirrspüler zu waschen

Manipulation

Einfache Portabilität

 Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

Verhinderung der Selbstneugung

Größerer Schornstein

 Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse 2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-13

3



technische Parameter

Fritteuse elektrisch dopp	oelt 0,74 kW/l, 11+11 l Tisch mit	t Auslass 400 V
Modell	SAP -Code	00000895
FE 1010 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
1. SAP -Code: 00000895		15. Schutz der Kontrollen: IPX4
2. Netzbreite [MM]:		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 440		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 381		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 22.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
6. Bruttobreite [MM]: 515		20. Standardausrüstung für das Gerät: Deckel, Körbe, Ablassaufsatz
7. Grobtiefe [MM]: 750		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 440		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
9. Bruttogewicht [kg]: 24.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 235
11. Konstruktionstyp des G Tischgerät	Geräts:	25. Verstellbare Füße: Ja
12. Power Electric [KW]: 16.200		26. Heizelementmaterial: AISI 304
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Anzahl der Körbe:
14. Zündung:		28. Korbgröße [mm]:

elektrisch

300 x 240 x 120



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,74 kW/l, 11+11 l Tisch mit Auslass 400 V		
Modell	SAP -Code	00000895
FE 1010 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementkonstruktion:

Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

31. Abfluss:

Ja

32. Heizort:

innen

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

L