

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00110052
FE 70/40 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
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 300 x 120

SAP -Code	00110052	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	17
Nettentiefe [MM]	700	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	900	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	45.00	Korbgröße [mm]	280 x 300 x 120
Power Electric [KW]	13.500	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80

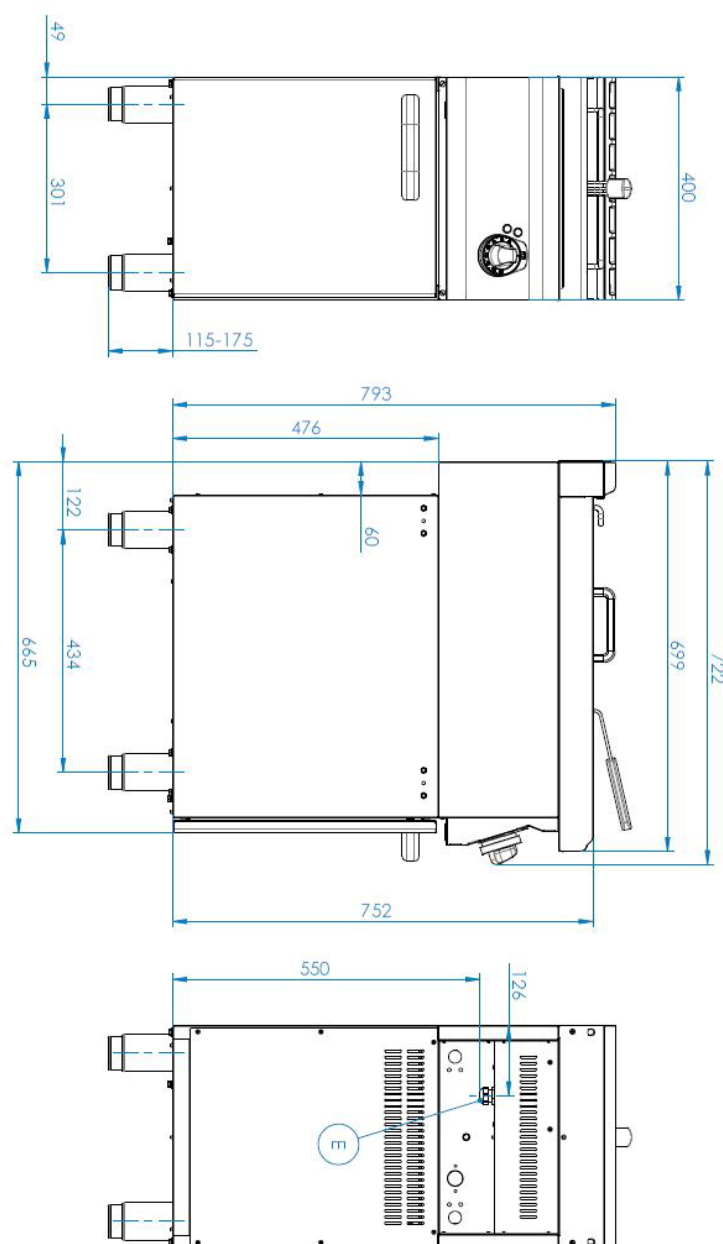
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00110052
FE 70/40 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00110052
FE 70/40 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

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00110052
FE 70/40 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00110052

2. Netzbreite [MM]:

400

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

45.00

6. Bruttobreite [MM]:

440

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

975

9. Bruttogewicht [kg]:

52.30

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. Zündung:

elektrisch

15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

21. Geräteheiztyp:

direkt

22. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb

23. Beckenvolumen [l]:

17

24. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

300 x 342 x 244

25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

27. Sicherheitsthermostat:

Ja

28. Verstellbare Füße:

Ja

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00110052
FE 70/40 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementmaterial:

AISI 304

30. Anzahl der Körbe:

1

31. Anzahl der Becken:

1

32. Korbgröße [mm]:

280 x 300 x 120

33. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

34. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80

35. Abflusstyp:

in den Unterbau

36. Abfluss:

Ja

37. Heizort:

innen

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4