

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
FE 61 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 210 x 235 x 100

SAP -Code	00006806	Beckenvolumen [l]	8
Netzbreite [MM]	658	Anzahl der Becken	2
Nettentiefe [MM]	609	Anzahl der Körbe	2
Nettohöhe [MM]	900	Korbgröße [mm]	2x 210 x 235 x 100
Nettogewicht / kg]	50.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.75
Power Electric [KW]	12.000	Produktion von Pommes [kg/h]	18
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

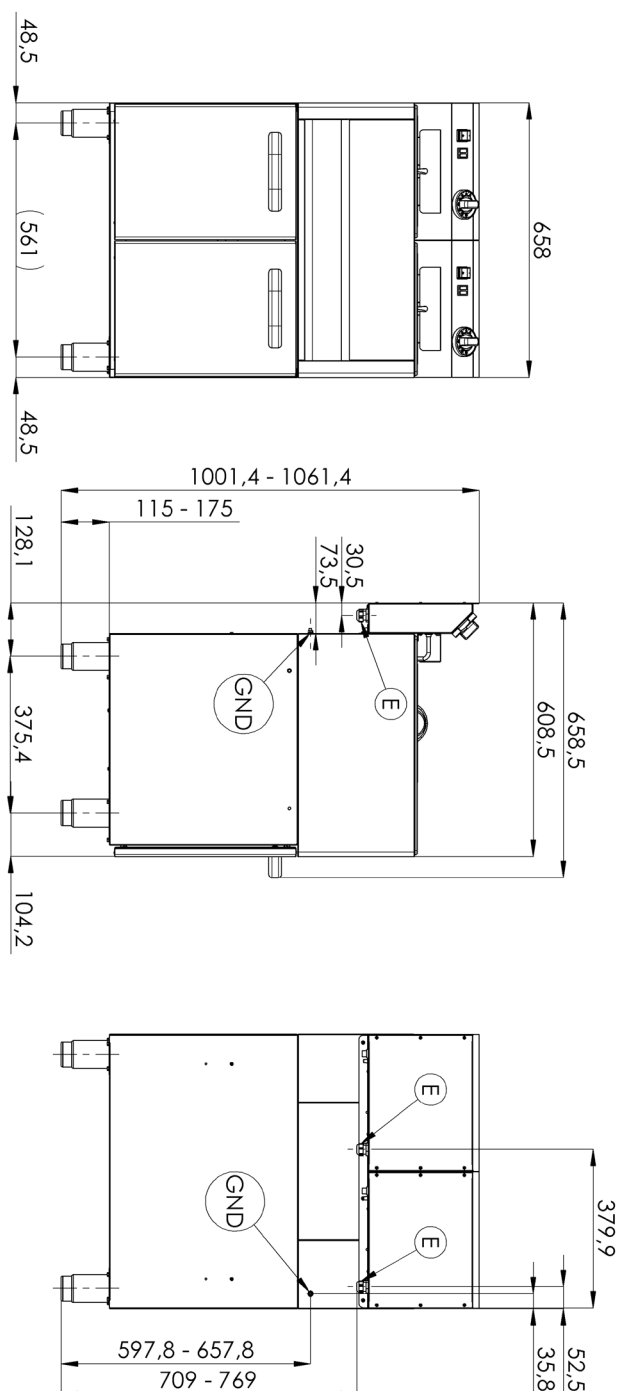
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
FE 61 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
FE 61 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Binden

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfacher und schnellerer Service

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

Abnehmbare Heizung

- längeres Leben
- einfacher Zugriff
 - Vollständige Elektrokast
 - Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

Größerer Schornstein

- Verhinderung der Selbstneugung
 - Sicherere Wärmeisipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

7

2 Thermostate

- die Versicherungs- und Arbeitsthermostat
 - Sicherheit
 - Verhinderung der Selbstneugung
 - Vorbeugung von Ölverbrennung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
FE 61 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00006806

2. Netzbreite [MM]:

658

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

50.00

6. Bruttobreite [MM]:

705

7. Grobtiefe [MM]:

725

8. Bruttohöhe [MM]:

1120

9. Bruttogewicht [kg]:

62.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

12.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

Edelstahl

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

19. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter

20. Beckenvolumen [l]:

8

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

23. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

24. Verstellbare Füße:

Ja

25. Heizelementmaterial:

AISI 304

26. Anzahl der Körbe:

2

27. Anzahl der Becken:

2

28. Korbgröße [mm]:

2x 210 x 235 x 100

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
FE 61 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

30. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.75

31. Produktion von Pommes [kg/h]:

18

32. Heizelementkonstruktion:

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

33. Abflusstyp:

in den Unterbau

34. Abfluss:

Ja

35. Heizort:

innen

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4