Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00000904
FE 60 T/P	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 30
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 570 x 440 x 80

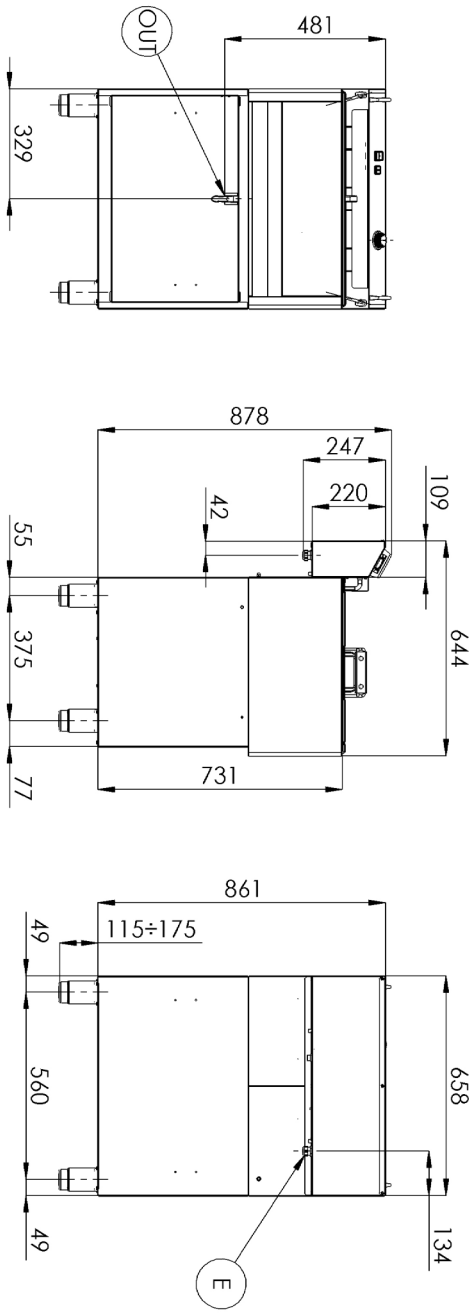
SAP -Code	00000904	**Power Electric [KW]**	15.000
Netzbreite [MM]	370	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	370	**Beckenvolumen [l]**	30
Nettohöhe [MM]	240	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	30.00	**Korbgröße [mm]**	570 x 440 x 80

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00000904
FE 60 T/P	**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 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00000904
FE 60 T/P	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Nationärin

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

Effektive Kaltzone

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

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

4

Abnehmbare Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

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

5

Abnehmbarer Behälter

rostfrei

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

6

Manipulation

Einfache Portabilität

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

7

Verhinderung der Selbstneugung

Größerer Schornstein

- Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

8

2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00000904
FE 60 T/P	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00000904
2. **Netzbreite [MM]:**
   370
3. **Nettentiefe [MM]:**
   370
4. **Nettohöhe [MM]:**
   240
5. **Nettogewicht / kg]:**
   30.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   390
7. **Grobtiefe [MM]:**
   390
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   260
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   35.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    15.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Zündung:**
    elektrisch
15. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
16. **Material:**
    Edelstahl
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
20. **Standardausrüstung für das Gerät:**
    Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter
21. **Beckenvolumen [l]:**
    30
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    190
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    235
25. **Verstellbare Füße:**
    Ja
26. **Heizelementmaterial:**
    AISI 304
27. **Anzahl der Körbe:**
    1
28. **Korbgröße [mm]:**
    570 x 440 x 80

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00000904
FE 60 T/P	**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:
in den Unterbau

31. Abfluss:
Ja

32. Heizort:
innen

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

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