

Produktmerkmale

Fischfritteuse elektrisch 0,43 kW/l, 8 l Tisch mit Auslass 230 V		
Modell	SAP -Code	00011371
FE 08 V	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



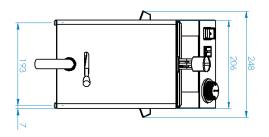
- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 150 x 320 x 120

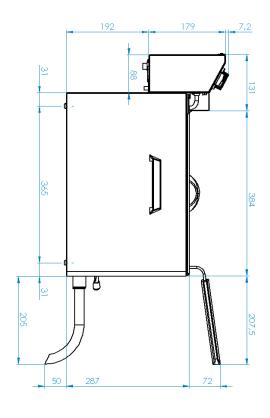
SAP -Code	00011371	Power Electric [KW]	3.400
Netzbreite [MM]	245	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	546	Beckenvolumen [l]	8
Nettohöhe [MM]	383	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	9.80	Korbgröße [mm]	150 x 320 x 120

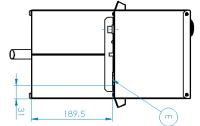


Technische Zeichnung

Fischfritteuse elektrisch 0,43 kW/l, 8 l Tisch mit Auslass 230 V		
Modell	SAP -Code	00011371
FE 08 V	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer









Produkt Vorteile

Fischfritteuse elektrisch 0,43 kW/l, 8 l Tisch mit Auslass 230 V		
Modell	SAP -Code	00011371
FE 08 V	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



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00011371
E 08 V	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
<b>AP -Code:</b> 0011371		<b>15. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
<b>letzbreite [MM]:</b> 45		<b>16. Material:</b> Edelstahl
<b>Nettentiefe [MM]:</b> 546		<b>17. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
<b>Nettohöhe [MM]:</b> 383		<b>18. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
Nettogewicht / kg]: 9.80		<b>19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 0.80
<b>Bruttobreite [MM]:</b> 262		<b>20. Standardausrüstung für das Gerät:</b> Deckel, Korb, Ablassaufsatz
<b>Grobtiefe [MM]:</b> 642		21. Beckenvolumen [l]:
Bruttohöhe [MM]: 464		<b>22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 190
Bruttogewicht [kg]: 12.10		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
. <b>Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:</b> 235
. <b>Konstruktionstyp des</b> Tischgerät	Geräts:	<b>25. Verstellbare Füße:</b> Ja
Power Electric [KW]: 3.400		<b>26. Heizelementmaterial:</b> AISI 304
<b>Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>27. Anzahl der Körbe:</b>
		20 Karbarii 0 a Irranila

14. Zündung:

elektrisch

28. Korbgröße [mm]:

150 x 320 x 120



technische Parameter

Fischfritteuse elektrisch 0,43 kW/l, 8 l Tisch mit Auslass 230 V		
Modell	SAP -Code	00011371
FE 08 V	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]:

1