

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110053
FE 70/40 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 15
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Zündung: Piezo+večný plamen
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 295 x 100

<b>SAP -Code</b>	00110053	<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan
<b>Netzbreite [MM]</b>	400	<b>Beckenvolumen [l]</b>	15
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Anzahl der Becken</b>	1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1060	<b>Anzahl der Körbe</b>	1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	44.00	<b>Korbgröße [mm]</b>	280 x 295 x 100
<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	12.000	<b>Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]</b>	0.80



### Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110053
FE 70/40 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Fritteuse und Pommeswärmer

# 1

#### **Sicherheitselement - Thermoelement**

Sicherer Service für Mitarbeiter

Es gibt keine unnötige Gasleckage  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

# 2

#### **Binden**

lange Lebensdauer

Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

# 3

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei

Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

# 4

#### **Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz**

Ölauslass in einen vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

# 5

#### **Kaltzone**

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten

Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110053
FE 70/40 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Fritteuse und Pommeswärmer

### 1. SAP -Code:

00110053

### 2. Netzbreite [MM]:

400

### 3. Nettentiefe [MM]:

700

### 4. Nettohöhe [MM]:

1060

### 5. Nettogewicht / kg]:

44.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

460

### 7. Grobtiefe [MM]:

820

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1182

### 9. Bruttogewicht [kg]:

52.00

### 10. Gerätetyp:

Gasgerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

### 12. Gasleistungsaufnahme [KW]:

12.000

### 13. Zündung:

Piezo+večný plamen

### 14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

### 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]:

15

### 24. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

311 x 339 x 275

### 25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

### 26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 27. Sicherheitsthermostat:

Ja

### 28. Verstellbare Füße:

Ja

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110053
FE 70/40 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Fritteuse und Pommeswärmer

### 29. Heizelementmaterial:

AISI 304

### 34. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80

### 30. Anzahl der Körbe:

1

### 35. Abflusstyp:

in den Unterbau

### 31. Anzahl der Becken:

1

### 36. Abfluss:

Ja

### 32. Korbgröße [mm]:

280 x 295 x 100

### 37. Heizort:

innen

### 33. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

### 38. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2