

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00000892
FE 07 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



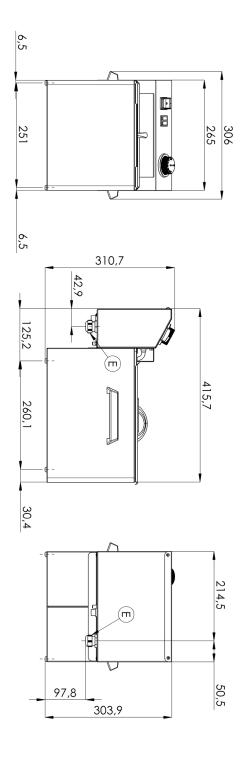
- Beckenvolumen [l]: 8
- Abfluss: Nein
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 235 x 100

SAP -Code	00000892	Power Electric [KW]	6.000
Netzbreite [MM]	306	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	416	Beckenvolumen [l]	8
Nettohöhe [MM]	311	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	8.00	Korbgröße [mm]	210 x 235 x 100



Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00000892
FE 07 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00000892
FE 07 T	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	00000892
FE 07 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
. SAP -Code: 00000892		15. Schutz der Kontrollen: IPX4
. Netzbreite [MM]: 306		16. Material: Edelstahl
8. Nettentiefe [MM]: 416		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
J. Nettohöhe [MM]:		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 8.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
5. Bruttobreite [MM]: 310		20. Standardausrüstung für das Gerät: Deckel, Korb
7. Grobtiefe [MM]: 450		21. Beckenvolumen [l]:
. Bruttohöhe [MM]: 330		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
9. Bruttogewicht [kg]: 9.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 235
1. Konstruktionstyp de Tischgerät	s Geräts:	25. Verstellbare Füße: Ja
2. Power Electric [KW]:		26. Heizelementmaterial: AISI 304
B. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Anzahl der Körbe:
7::d		20 Kanhanii Ga Imarali

28. Korbgröße [mm]:

210 x 235 x 100

14. Zündung:

elektrisch



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00000892
FE 07 T	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

31. Heizort:

innen

30. Abfluss:

Nein

32. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1