

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00012293
FE 90/40-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 17
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Anzahl der Körbe: 1

SAP -Code	00012293	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	17
Nettentiefe [MM]	900	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	900	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	55.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80
Power Electric [KW]	13.500		

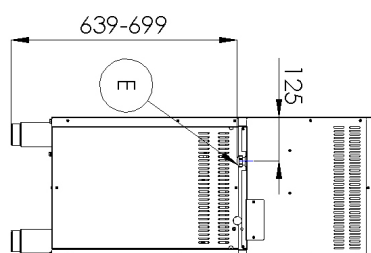
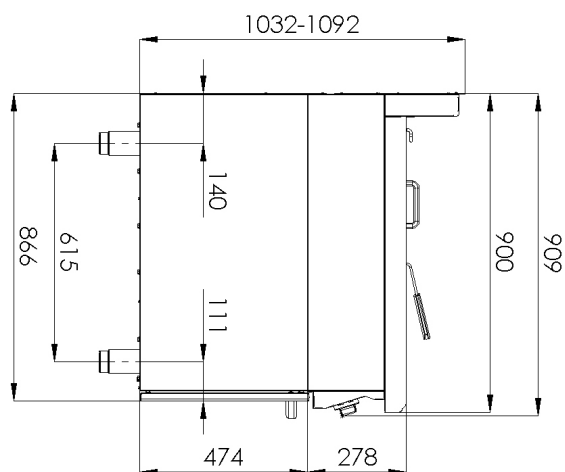
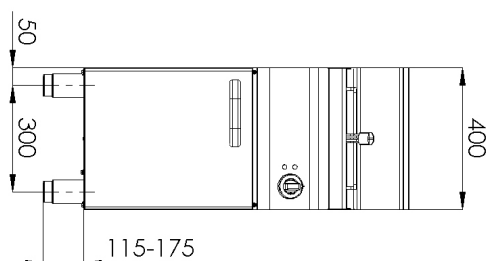
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00012293
FE 90/40-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00012293
FE 90/40-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Binden

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

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

Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach
Produkteinfügung

- Gerichte sind nicht in Öl eingeweicht, haben einen besseren Geschmack und sind zuvor fertig
- größere Produktion

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00012293
FE 90/40-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00012293

2. Netzbreite [MM]:

400

3. Nettentiefe [MM]:

900

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

55.00

6. Bruttobreite [MM]:

440

7. Grobtiefe [MM]:

970

8. Bruttohöhe [MM]:

1140

9. Bruttogewicht [kg]:

65.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

13.500

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.50

20. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb

21. Beckenvolumen [l]:

17

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

24. Service -Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

25. Sicherheitsthermostat:

Ja

26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

230

27. Verstellbare Füße:

Ja

28. Heizelementmaterial:

AISI 304

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00012293
FE 90/40-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Anzahl der Körbe:

1

30. Falsch unten:

Ja

31. Anzahl der Becken:

1

32. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

33. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80

34. Abflusstyp:

in den Unterbau

35. Abfluss:

Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4