

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Gasfritteuse doppelt 0,8 kW/l, 15+15 lmit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110055
FE 70/80 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 15+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
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 280 x 295 x 100

SAP -Code	00110055	Art des Gas	Erdgas, Propan Butan
Netzbreite [MM]	800	Beckenvolumen [l]	15+15
Nettentiefe [MM]	700	Anzahl der Becken	2
Nettohöhe [MM]	1060	Anzahl der Körbe	2
Nettogewicht / kg]	71.00	Korbgröße [mm]	2x 280 x 295 x 100
Gasleistungsaufnahme [KW]	24.000	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Gasfritteuse doppelt 0,8 kW/l, 15+15 lmit Unterbau

Modell

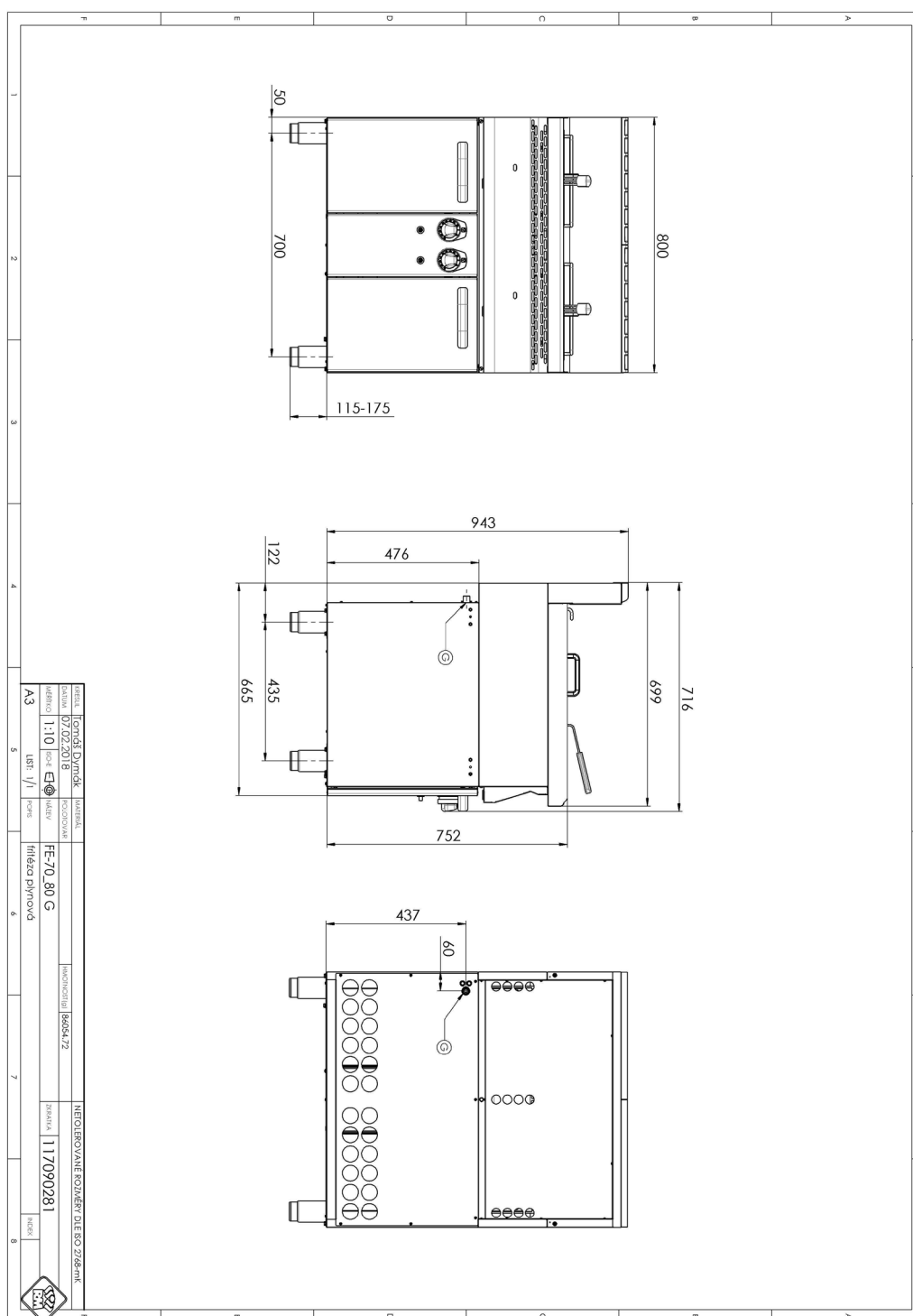
FE 70/80 G

SAP -Code

00110055

Eine Gruppe von Artikeln - Web

Fritteuse und Pommeswärmer



Gasfritteuse doppelt 0,8 kW/l, 15+15 lmit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110055
FE 70/80 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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 doppelt 0,8 kW/l, 15+15 lmit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110055
FE 70/80 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00110055

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

1060

5. Nettogewicht / kg]:

71.00

6. Bruttobreite [MM]:

840

7. Grobtiefe [MM]:

820

8. Bruttohöhe [MM]:

1182

9. Bruttogewicht [kg]:

85.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Gasleistungsaufnahme [KW]:

24.000

13. Zündung:

Piezo

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+15

24. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

300 x 342 x 244

25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

27. Sicherheitsthermostat:

Ja

28. Verstellbare Füße:

Ja

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Gasfritteuse doppelt 0,8 kW/l, 15+15 lmit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110055
FE 70/80 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementmaterial:

AISI 304

34. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80

30. Anzahl der Körbe:

2

35. Abflusstyp:

in den Unterbau

31. Anzahl der Becken:

2

36. Abfluss:

Ja

32. Korbgröße [mm]:

2x 280 x 295 x 100

37. Heizort:

innen

33. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

38. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2