Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fischfritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00006714
FE 08	**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]: 150 x 320 x 120

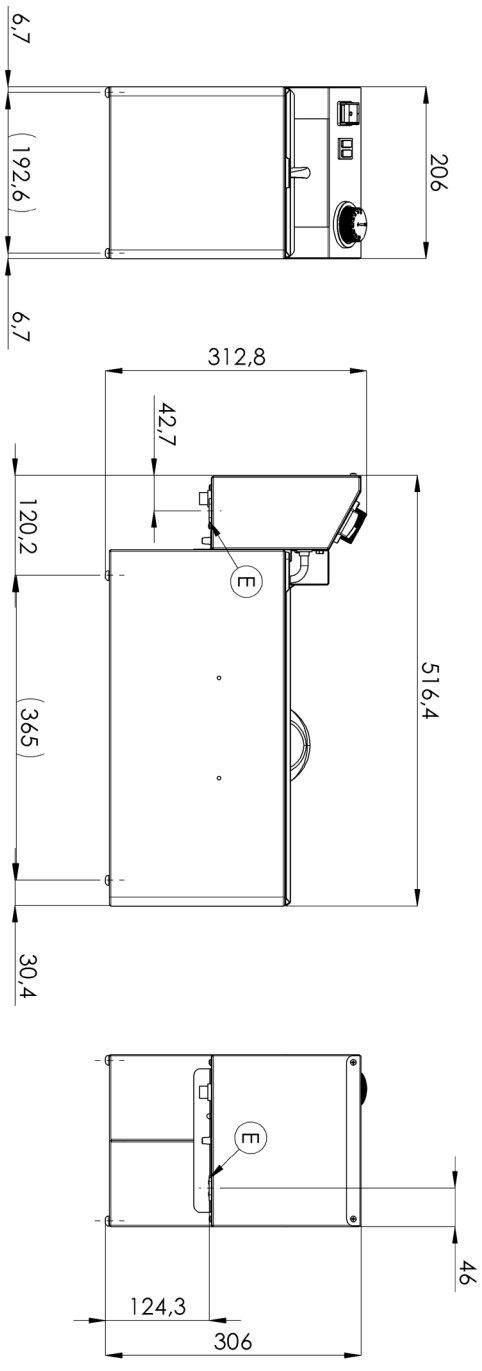
SAP -Code	00006714	**Power Electric [KW]**	3.400
Netzbreite [MM]	248	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	516	**Beckenvolumen [l]**	8
Nettohöhe [MM]	313	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	6.00	**Korbgröße [mm]**	150 x 320 x 120

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fischfritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00006714
FE 08	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fischfritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00006714
FE 08	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Effektive Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

4

Abnehmbare Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

- Vollständige Elektrokast
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

5

Abnehmbarer Behälter

rostfrei

- einfacher zu reinigen und zu manipulieren
- Möglichkeit, den Behälter im Geschirrspüler zu waschen

6

Manipulation

Einfache Portabilität

- Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

7

Verhinderung der Selbstneugung

Größerer Schornstein

- Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

8

2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fischfritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00006714
FE 08	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00006714
2. **Netzbreite [MM]:**
   248
3. **Nettentiefe [MM]:**
   516
4. **Nettohöhe [MM]:**
   313
5. **Nettogewicht / kg]:**
   6.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   250
7. **Grobtiefe [MM]:**
   650
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   350
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   6.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    3.400
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Zündung:**
    elektrisch
15. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
16. **Material:**
    Edelstahl
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
20. **Standardausrüstung für das Gerät:**
    Deckel, Korb
21. **Beckenvolumen [l]:**
    8
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    190
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    235
25. **Verstellbare Füße:**
    Ja
26. **Heizelementmaterial:**
    AISI 304
27. **Anzahl der Körbe:**
    1
28. **Korbgröße [mm]:**
    150 x 320 x 120

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fischfritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l Tisch 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00006714
FE 08	**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. Abfluss:
Nein

31. Heizort:
innen

32. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062