

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l Tisch 230 V		
Modell	SAP -Code	00000889
FE 07	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



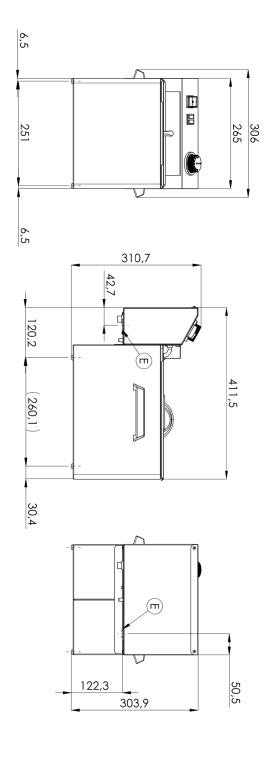
- Beckenvolumen [l]: 8
- Abfluss: Nein
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 235 x 100

SAP -Code	00000889	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	306	Beckenvolumen [l]	8
Nettentiefe [MM]	411	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	311	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	7.00	Korbgröße [mm]	210 x 235 x 100
Power Electric [KW]	3.000		



Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l Tisch 230 V		
Modell	SAP -Code	00000889
FE 07	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l Tisch 230 V		
Modell	SAP -Code	00000889
FE 07	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	00000889
FE 07	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
1. SAP -Code: 00000889		<b>15. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
2. Netzbreite [MM]: 306		<b>16. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]:		<b>17. Material:</b> Edelstahl
4. Nettohöhe [MM]: 311		<b>18. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
5. Nettogewicht / kg]: 7.00		<b>19. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 310		<b>20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 0.80
7. Grobtiefe [MM]: 450		<b>21. Geräteheiztyp:</b> direkt
8. Bruttohöhe [MM]:		<b>22. Standardausrüstung für das Gerät:</b> Deckel, Korb
9. Bruttogewicht [kg]: 8.00		23. Beckenvolumen [l]:
. <b>0. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Volumenkapazität des Behälters [l]:</b> 8.00
<b>1. Konstruktionstyp de</b> Tischgerät	es Geräts:	<b>25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 190
2. Power Electric [KW]: 3.000		<b>26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 50
<b>3. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:</b> 235
14. Zündung:		28. Verstellbare Füße:

Ja

elektrisch



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l Tisch 230 V		
Modell	SAP -Code	00000889
FE 07	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
<b>29. Heizelementmaterial:</b> AISI 304		<b>33. Heizelementkonstruktion:</b> Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen
30. Anzahl der Körbe:		<b>34. Abfluss:</b> Nein
31. Anzahl der Becken:		<b>35. Heizort:</b> innen
<b>32. Korbgröße [mm]:</b> 210 x 235 x 100		36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com