Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110052
FE 70/40 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
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 300 x 120

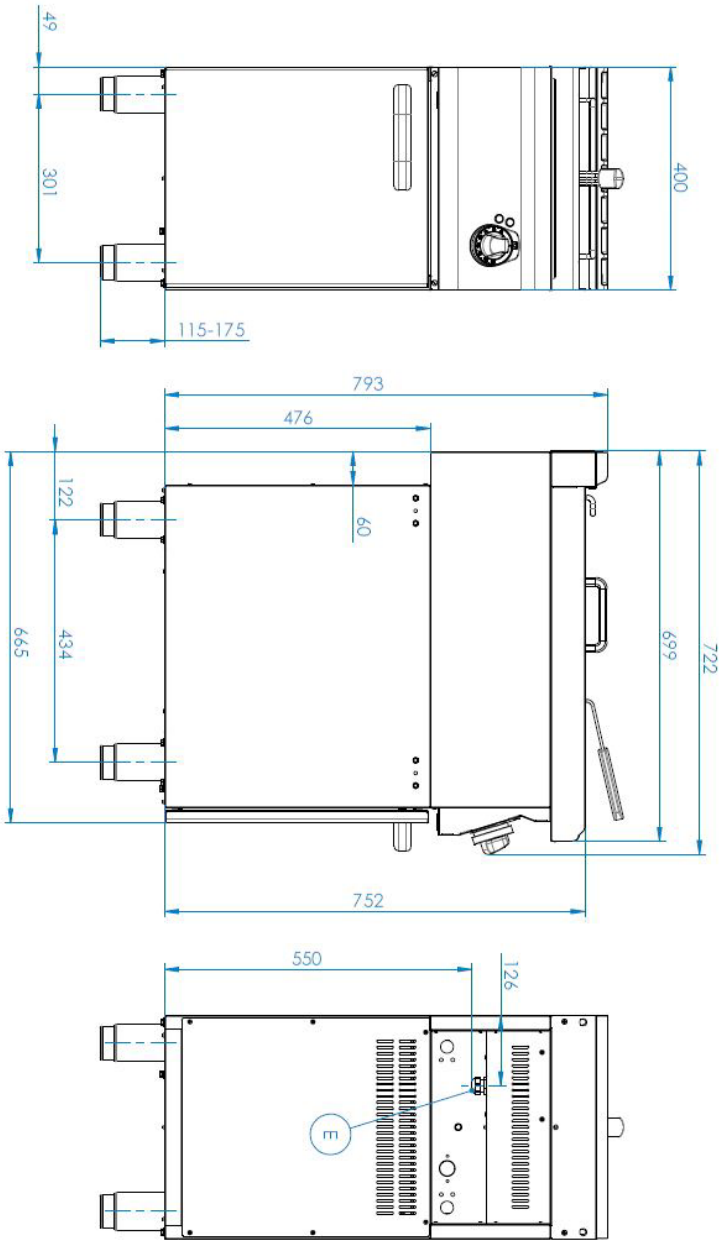
SAP -Code	00110052	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	**Beckenvolumen [l]**	17
Nettentiefe [MM]	700	**Anzahl der Becken**	1
Nettohöhe [MM]	900	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	45.00	**Korbgröße [mm]**	280 x 300 x 120
Power Electric [KW]	13.500	**Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]**	0.80

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110052
FE 70/40 E	**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

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110052
FE 70/40 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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110052
FE 70/40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00110052
2. **Netzbreite [MM]:**
   400
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   45.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   440
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   975
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   52.30
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. **Zündung:**
    elektrisch
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]:**
    17
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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00110052
FE 70/40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementmaterial:
AISI 304

30. Anzahl der Körbe:
1

31. Anzahl der Becken:
1

32. Korbgröße [mm]:
280 x 300 x 120

33. Beckenmaterial:
AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

34. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:
0.80

35. Abflusstyp:
in den Unterbau

36. Abfluss:
Ja

37. Heizort:
innen

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

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