

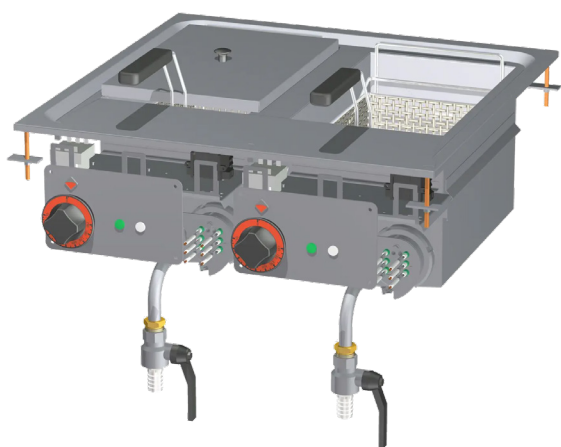
Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 10
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 200 x 300 x 100

SAP -Code	00007477	Beckenvolumen [l]	10
Netzbreite [MM]	600	Anzahl der Becken	2
Nettentiefe [MM]	600	Anzahl der Körbe	2
Nettohöhe [MM]	390	Korbgröße [mm]	200 x 300 x 100
Nettogewicht / kg]	30.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.66
Power Electric [KW]	13.200	Produktion von Pommes [kg/h]	20
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modell

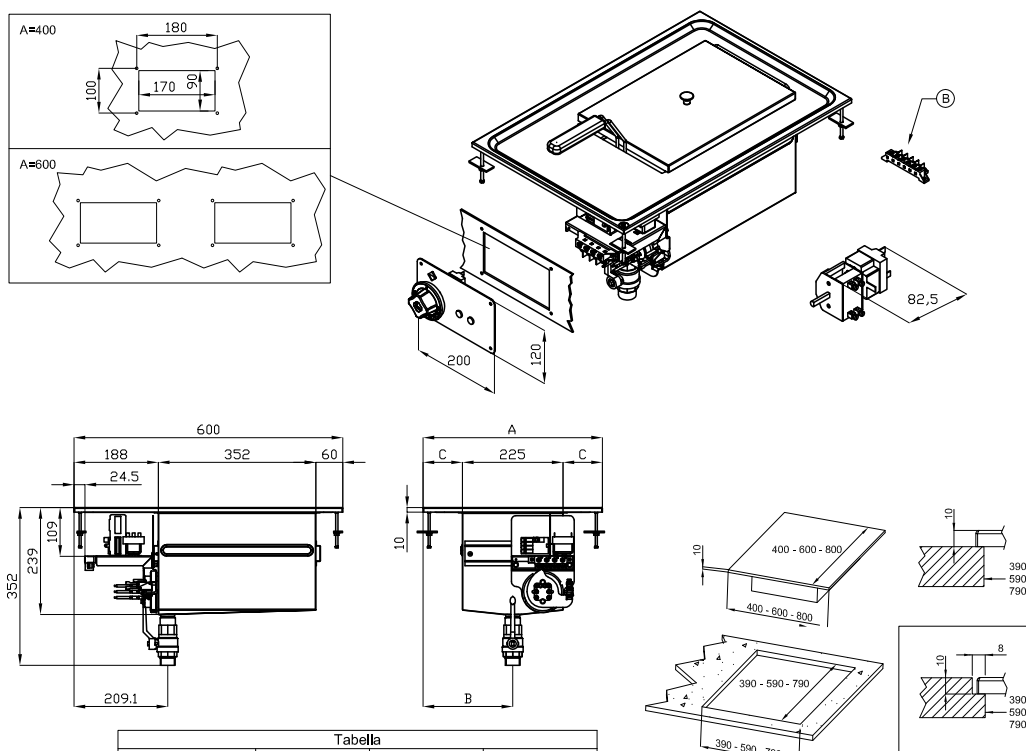
SAP -Code

00007477

F2/10D-66ET

Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Fritteuse und Pommeswärmer



A	Data plate	B	Electrical connection
---	------------	---	-----------------------

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Binden

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfacher und schneller Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX5

- 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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00007477

2. Netzbreite [MM]:

600

3. Nettentiefe [MM]:

600

4. Nettohöhe [MM]:

390

5. Nettogewicht / kg]:

30.00

6. Bruttobreite [MM]:

630

7. Grobtiefe [MM]:

690

8. Bruttohöhe [MM]:

610

9. Bruttogewicht [kg]:

35.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Drop-in

12. Power Electric [KW]:

13.200

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Zündung:

elektrisch

15. Schutz der Kontrollen:

IPX5

16. Material:

Edelstahl

17. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

Edelstahl

20. Standardausrüstung für das Gerät:

einschließlich Filterbehälter, Deckel und Korb

21. Beckenvolumen [l]:

10

22. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

220 x 350 x 230

23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

25. Stromversorgungssteuerungstyp:

Regelknopf

26. Service-Zugänglichkeit:

von durch Abnehmen des Frontpaneels

27. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

28. Sicherheitsthermostat:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V

Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Verstellbare Füße:

Ja

30. Weitere Informationen:

- Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen
- kalte Zone

31. Heizelementmaterial:

AISI 304

32. Anzahl der Körbe:

2

33. Anzahl der Becken:

2

34. Korbgröße [mm]:

200 x 300 x 100

35. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.66

36. Produktion von Pommes [kg/h]:

20

37. Heizelementkonstruktion:

drehbar

38. Abflusstyp:

in den Unterbau

39. Abfluss:

Ja

40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4