

Produktmerkmale

Fritteuse drop-in elektrisch 0,75 kW/l, 18 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007478
F18D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



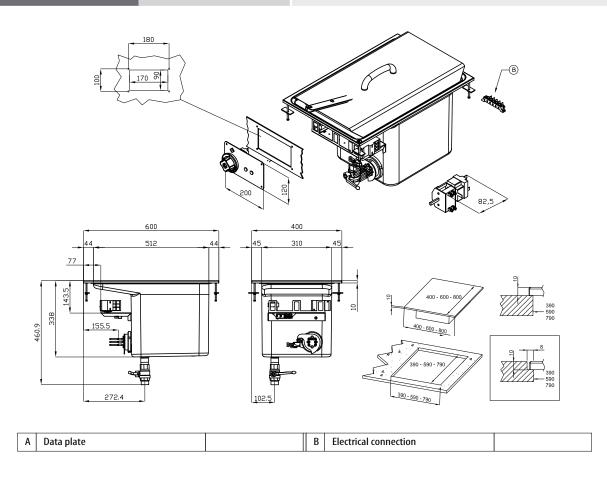
- Beckenvolumen [l]: 18
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 290 x 150

SAP -Code	00007478	Beckenvolumen [l]	18
Netzbreite [MM]	400	Anzahl der Becken	1
Nettentiefe [MM]	600	Anzahl der Körbe	1
Nettohöhe [MM]	460	Korbgröße [mm]	280 x 290 x 150
Nettogewicht / kg]	15.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.75
Power Electric [KW]	13.500	Produktion von Pommes [kg/h]	15
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Fritteuse drop-in elektrisch 0,75 kW/l, 18 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007478
F18D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse drop-in elektrisch 0,75 kW/l, 18 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007478
F18D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1 Bir

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer 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



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00007478
F18D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
1. SAP -Code: 00007478		15. Schutz der Kontrollen: IPX5
2. Netzbreite [MM]: 400		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 600		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 460		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 15.00		19. Arbeitsplatzmaterial: Edelstahl
6. Bruttobreite [MM]: 540		20. Standardausrüstung für das Gerät: einschließlich 2 Filterbehältern, Deckeln und Körben
7. Grobtiefe [MM]:		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 640		22. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 310 x 340 x 330
9. Bruttogewicht [kg]: 21.00		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
11. Konstruktionstyp des C Drop-in	Geräts:	25. Stromversorgungssteuerungstyp: Regelknopf
13.500 L2. Power Electric [KW]:		26. Service - Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitselement: Sicherheitsthermostat

14. Zündung:

elektrisch

Ja

28. Sicherheitsthermostat:



technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch 0,75 kW/l, 18 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007478
F18D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
29. Verstellbare Füße: Ja		35. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]: 0.75
30. Weitere Informationen: - Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen - kalte Zone		36. Produktion von Pommes [kg/h]: 15
31. Heizelementmaterial: AISI 304		37. Heizelementkonstruktion: drehbar
32. Anzahl der Körbe:		38. Abflusstyp: in den Unterbau
33. Anzahl der Becken:		39. Abfluss: Ja
34. Korbgröße [mm]: 280 x 290 x 150		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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