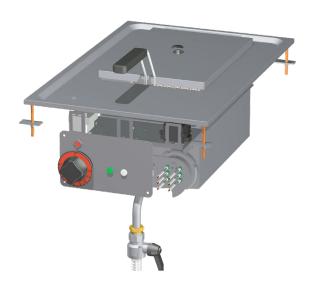


Produktmerkmale

Fritteuse drop-in elektrisch 0,66 kW/l, 10 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007476
F10D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



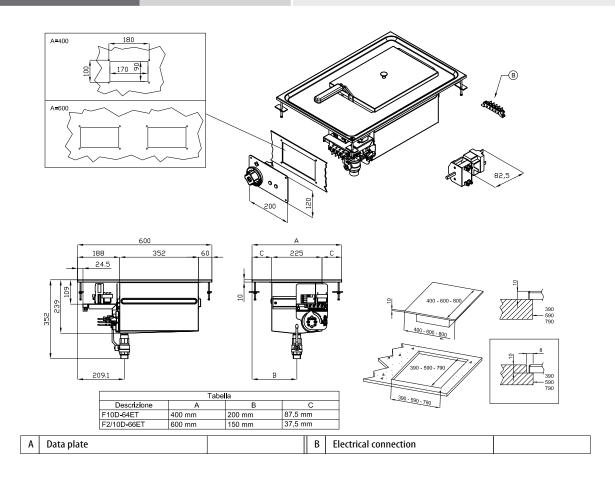
- Beckenvolumen [l]: 10
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 200 x 300 x 100

SAP -Code	00007476	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	10
Nettentiefe [MM]	600	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	390	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	30.00	Korbgröße [mm]	200 x 300 x 100
Power Electric [KW]	6.600	Produktion von Pommes [kg/h]	10



Technische Zeichnung

Fritteuse drop-in elektrisch 0,66 kW/l, 10 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007476
F10D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse drop-in elektrisch 0,66 kW/l, 10 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007476
F10D-64ET	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 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	00007476
F10D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
1. SAP -Code: 00007476		15. Schutz der Kontrollen: IPX5
2. Netzbreite [MM]: 400		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 600		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 390		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 30.00		19. Arbeitsplatzmaterial: Edelstahl
6. Bruttobreite [MM]: 630		20. Standardausrüstung für das Gerät: einschließlich Filterbehälter, Deckel und Korb
7. Grobtiefe [MM]: 690		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 540		22. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 220 x 350 x 230
9. Bruttogewicht [kg]: 35.00		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
L1. Konstruktionstyp des Ge Drop-in	äts:	25. Stromversorgungssteuerungstyp: Regelknopf
2. Power Electric [KW]: 6.600		26. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitselement: Sicherheitsthermostat
.4. Zündung:		28. Sicherheitsthermostat:

elektrisch

Ja



technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch 0,66 kW/l, 10 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007476
F10D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
29. Verstellbare Füße: Ja		35. Produktion von Pommes [kg/h]:
 30. Weitere Informationen: - Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen - kalte Zone 		36. Heizelementkonstruktion: drehbar
31. Heizelementmaterial: AISI 304		37. Abflusstyp: in den Unterbau
32. Anzahl der Körbe:		38. Abfluss:
33. Anzahl der Becken:		39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 1,5

34. Korbgröße [mm]:

200 x 300 x 100