Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007479
F2/8D-64ET	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 120 x 300 x 150

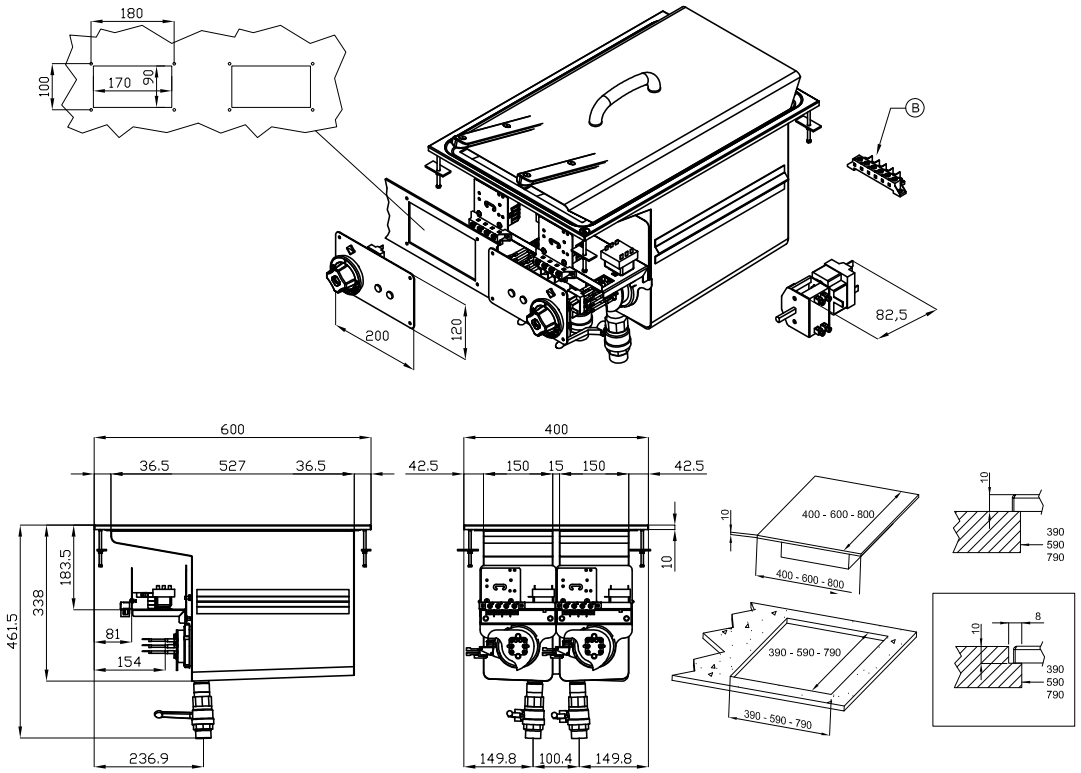
SAP -Code	00007479	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	**Beckenvolumen [l]**	8
Nettentiefe [MM]	600	**Anzahl der Becken**	2
Nettohöhe [MM]	460	**Anzahl der Körbe**	2
Nettogewicht / kg]	30.00	**Korbgröße [mm]**	120 x 300 x 150
Power Electric [KW]	12.000	**Produktion von Pommes [kg/h]**	12

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007479
F2/8D-64ET	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



A	Data plate		B	Electrical connection	

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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007479
F2/8D-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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007479
F2/8D-64ET	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00007479
2. **Netzbreite [MM]:**
   400
3. **Nettentiefe [MM]:**
   600
4. **Nettohöhe [MM]:**
   460
5. **Nettogewicht / kg]:**
   30.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   540
7. **Grobtiefe [MM]:**
   670
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   640
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   30.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Drop-in
12. **Power Electric [KW]:**
    12.000
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 2 Filterbehältern, Deckeln und Körben
21. **Beckenvolumen [l]:**
    8
22. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    148 x 350 x 327
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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007479
F2/8D-64ET	**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]:
120 x 300 x 150

35. Produktion von Pommes [kg/h]:
12

36. Heizelementkonstruktion:
drehbar

37. Abflusstyp:
in den Unterbau

38. Abfluss:
Ja

39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

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