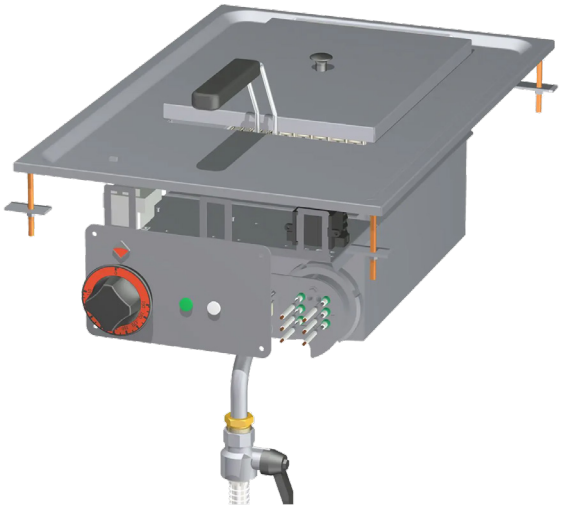
Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse drop-in elektrisch 0,66 kW/l, 10 l 400 V / 3N		
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

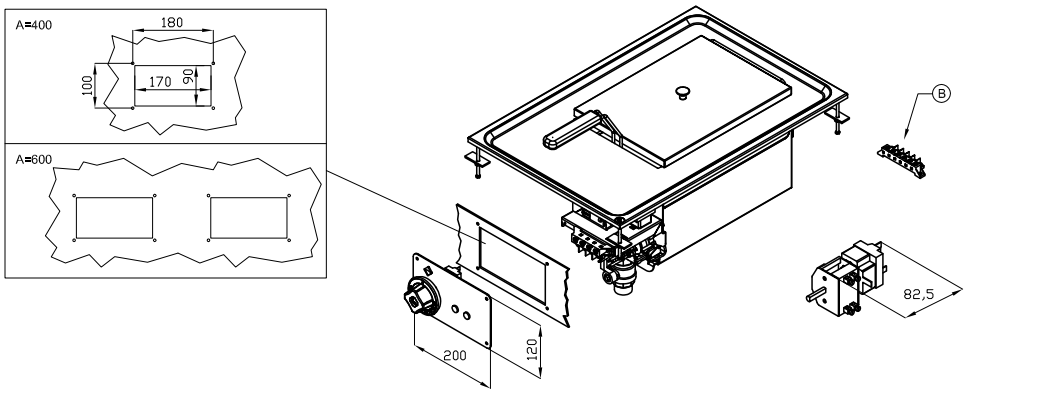
SAP -Code	00007476	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	400	**Beckenvolumen [l]**	10
Nettentiefe [MM]	600	**Anzahl der Becken**	1
Nettohöhe [MM]	390	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	30.00	**Korbgröße [mm]**	200 x 300 x 100
Power Electric [KW]	6.600	**Produktion von Pommes [kg/h]**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

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 0,66 kW/l, 10 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007476
F10D-64ET	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



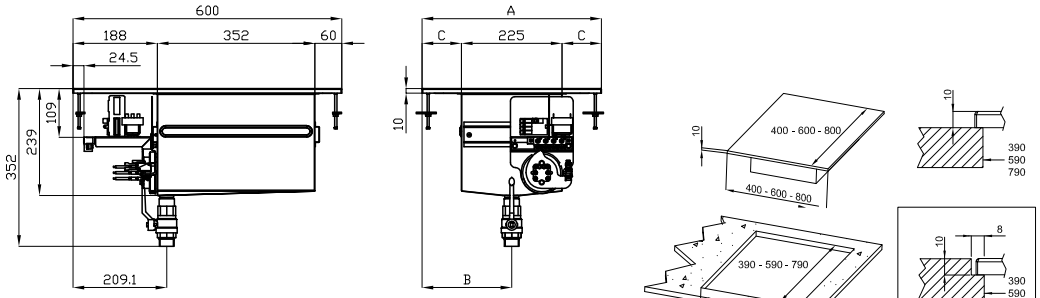


Tabella			
Descrizione	A	B	C
F10D-64ET	400 mm	200 mm	87,5 mm
F2/10D-66ET	600 mm	150 mm	37,5 mm

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 0,66 kW/l, 10 l 400 V / 3N		
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

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 0,66 kW/l, 10 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007476
F10D-64ET	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00007476
2. **Netzbreite [MM]:**
   400
3. **Nettentiefe [MM]:**
   600
4. **Nettohöhe [MM]:**
   390
5. **Nettogewicht / kg]:**
   30.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   630
7. **Grobtiefe [MM]:**
   690
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   540
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   35.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Drop-in
12. **Power Electric [KW]:**
    6.600
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

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 0,66 kW/l, 10 l 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007476
F10D-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:
1

33. Anzahl der Becken:
1

34. Korbgröße [mm]:
200 x 300 x 100

35. Produktion von Pommes [kg/h]:
10

36. Heizelementkonstruktion:
drehbar

37. Abflusstyp:
in den Unterbau

38. Abfluss:
Ja

39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1,5

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