

Produktmerkmale

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



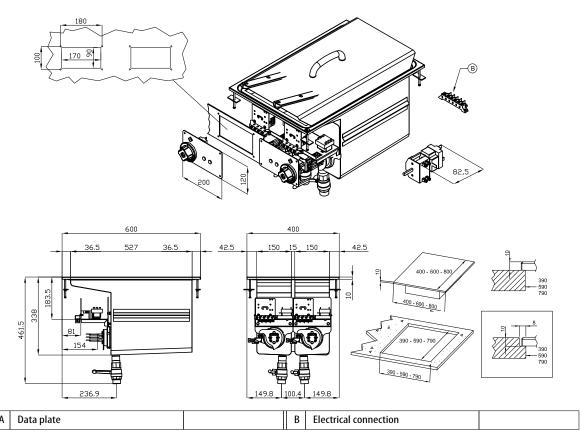
- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 120 x 300 x 150

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



Technische Zeichnung

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





Produkt Vorteile

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

1 | 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

Fritteuse drop-in elektrisch dop	pelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400	o v
Modell	SAP -Code	00007479
F2/8D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
<b>1. SAP -Code:</b> 00007479		15. Schutz der Kontrollen: IPX5
2. Netzbreite [MM]: 400		<b>16. Material:</b> Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 600		<b>17. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 460		<b>18. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 30.00		19. Arbeitsplatzmaterial: Edelstahl
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 540		<b>20. Standardausrüstung für das Gerät:</b> einschließlich 2 Filterbehältern, Deckeln und Körben
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 670		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 640		22. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 148 × 350 × 327
9. Bruttogewicht [kg]: 30.00		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>24.</b> Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
11. Konstruktionstyp des Geräts: Drop-in		<b>25. Stromversorgungssteuerungstyp:</b> Regelknopf
12. Power Electric [KW]: 12.000		<b>26. Service -Zugänglichkeit:</b> von durch Abnehmen des Frontpaneels
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Sicherheitselement:</b> Sicherheitsthermostat
14. Zündung:		28. Sicherheitsthermostat:

elektrisch

Ja



technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l 400 V			
Modell	SAP -Code	00007479	
F2/8D-64ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer	
<b>29. Verstellbare Füße:</b> Ja		35. Produktion von Pommes [kg/h]: 12	
<ul> <li>30. Weitere Informationen:</li> <li>- Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen - kalte Zone</li> </ul>		<b>36. Heizelementkonstruktion:</b> drehbar	
<b>31. Heizelementmaterial:</b> AISI 304		37. Abflusstyp: in den Unterbau	
32. Anzahl der Körbe:		<b>38. Abfluss:</b> Ja	_
33. Anzahl der Becken:		39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:	

34. Korbgröße [mm]:

120 x 300 x 150