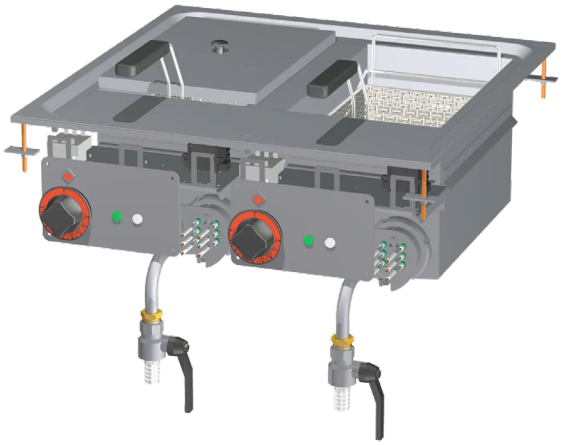
Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza drop-in elektrická dvojitá 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007477
F2/10D-66ET	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



- Objem vany [l]: 10
- Typ výpusti: Do podestavby
- Výpusť: Ano
- Maximální teplota zařízení [°C]: 190
- Minimální teplota zařízení [°C]: 50
- Materiál: Nerez
- Zapalování: Elektrické
- Počet košů: 2
- Rozměr koše [mm]: 200 x 300 x 100

Sap kód	00007477	**Objem vany [l]**	10
Šířka netto [mm]	600	**Počet van**	2
Hloubka netto [mm]	600	**Počet košů**	2
Výška netto [mm]	390	**Rozměr koše [mm]**	200 x 300 x 100
Hmotnost netto [kg]	30.00	**Poměr příkon/litr [kW/l]**	0.66
Příkon elektrický [kW]	13.200	**Produkce hranolek [kg/h]**	20
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Technický list

Technický výkres

Fritéza drop-in elektrická dvojitá 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N

Model	Sap kód	00007477
F2/10D-66ET	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

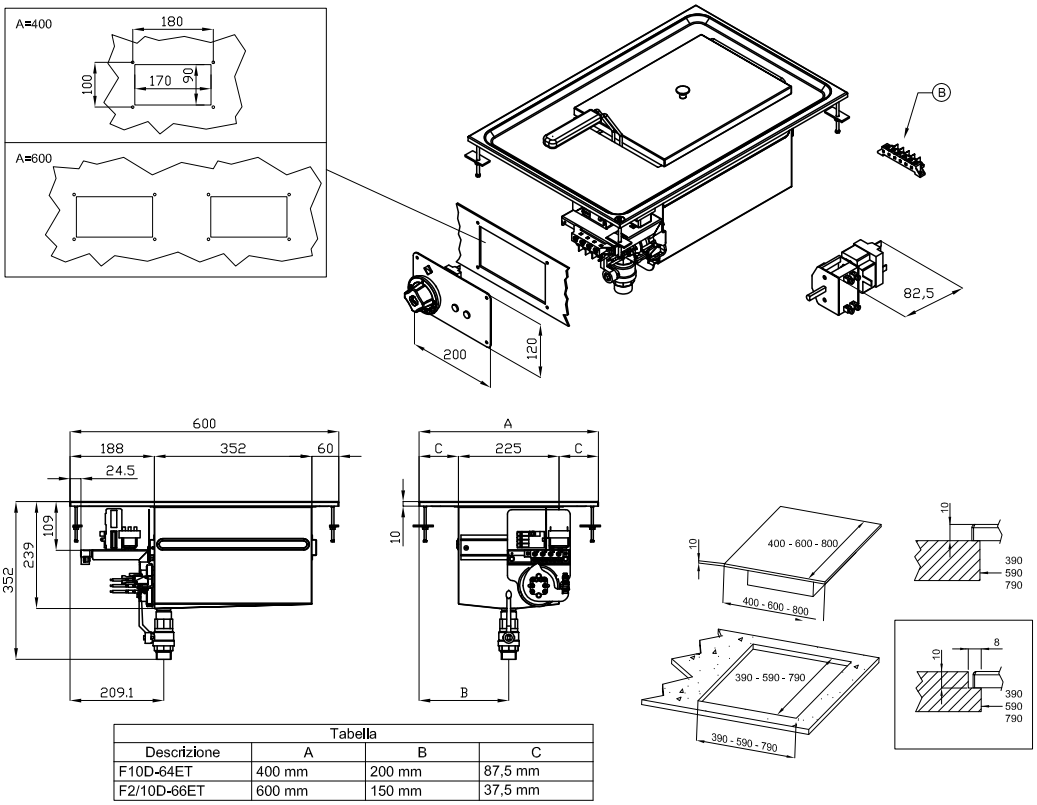


Tabella			
Descrizione	A	B	C
F10D-64ET	400 mm	200 mm	87,5 mm
F2/10D-66ET	600 mm	150 mm	37,5 mm

A	Data plate		B	Electrical connection	

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

Technický list

Výhody produktu

Fritéza drop-in elektrická dvojitá 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007477
F2/10D-66ET	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

1 **Celonerezová vana**

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli AISI 304
materiál nerezne

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

2 **Stupeň krytí ovládacích prvků IPX5**

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

3 **Výpust do odnímatelného kolektoru v podestavbě se sítem proti hrubým nečistotám**

vyústění lázně do připravené nádoby

- snadná a bezpečná manipulace

4 **Studená zóna**

zabraňuje přepalování zbytků potravin
nedochází ke změně chuti oleje

- delší životnost oleje
- snadný přístup a údržba

5 **Otočné topné těleso**

delší životnost
snadný přístup

- efektivní čištění při vyklopení tělesa
- snadný přístup i do rohů a úspora času

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza drop-in elektrická dvojitá 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N

Model	Sap kód	00007477
F2/10D-66ET	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00007477
2. **Šířka netto [mm]:**
   600
3. **Hloubka netto [mm]:**
   600
4. **Výška netto [mm]:**
   390
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   30.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   630
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   690
8. **Výška brutto [mm]:**
   610
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   35.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    Drop-in
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    13.200
13. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Zapalování:**
    Elektrické
15. **Stupeň krytí ovládacích prvků:**
    IPX5
16. **Materiál:**
    Nerez
17. **Kontrolky:**
    chodu a nahřátí
18. **Typ vrchní desky:**
    Prolisovaná - komfortní údržba čištění
19. **Materiál vrchní desky:**
    Nerezová ocel
20. **Standardní výbava k zařízení:**
    včetně filtrační nádoby, víka a koše
21. **Objem vany [l]:**
    10
22. **Rozměr vany [mm x mm x mm]:**
    220 x 350 x 230
23. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    190
24. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    50
25. **Typ ovládání výkonu:**
    regulační knoflík
26. **Servisní přístup:**
    Zepředu odejmutím čelního panelu
27. **Bezpečnostní prvky:**
    pojistný termostat
28. **Bezpečnostní termostat:**
    Ano

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza drop-in elektrická dvojitá 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007477
F2/10D-66ET	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Nastavitelné nožičky:
Ano

30. Doplňující informace:
- topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti a rovnoměrné nahřátí olejové lázně
- cold zone

31. Materiál tělesa:
AISI 304

32. Počet košů:
2

33. Počet van:
2

34. Rozměr koše [mm]:
200 x 300 x 100

35. Poměr příkon/litr [kW/l]:
0.66

36. Produkce hranolek [kg/h]:
20

37. Konstrukce topného tělesa:
otočné

38. Typ výpusti:
Do podestavby

39. Výpusť:
Ano

40. Průřez vodičů CU [mm²]:
4

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