

Fritéza elektrická 0,96 kW/l, 13 l bez podstavby 400V

| | | |
|--------------|------------------------|------------------------------|
| Model | Sap kód | 00110050 |
| FE 70/04 E | Skupina artiklů | Fritézy a udržovače hranolek |



- Objem vany [l]: 13
- Typ výpusti: Na čelní panel
- Výpust': Ano
- Maximální teplota zařízení [°C]: 190
- Minimální teplota zařízení [°C]: 50
- Materiál: Nerez
- Umístění ohřevu: Vnitřní
- Počet košů: 1
- Rozměr košů [mm x mm x mm]: 280 x 295 x 100

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Sap kód | 00110050 | Výkon plynový [kW] | 12.000 |
| Šířka netto [mm] | 400 | Objem vany [l] | 13 |
| Hloubka netto [mm] | 700 | Počet van | 1 |
| Výška netto [mm] | 330 | Počet košů | 1 |
| Hmotnost netto [kg] | 22.00 | Rozměr košů [mm x mm x mm] | 280 x 295 x 100 |
| Příkon elektrický [kW] | 12.500 | Poměr příkon/litr [kW/l] | 0.96 |
| Napájení | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

Technický list

Technický výkres



Fritéza elektrická 0,96 kW/l, 13 l bez podstavby 400V

Model

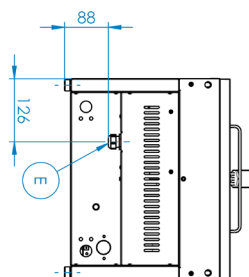
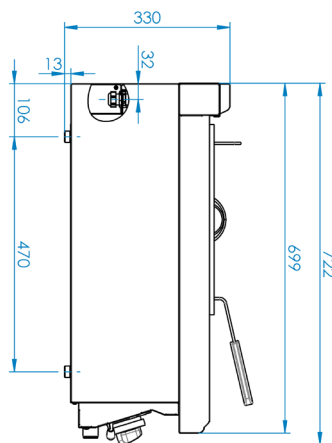
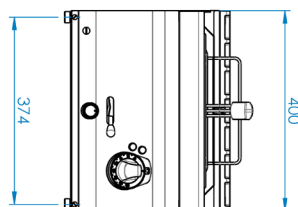
Sap kód

00110050

FE 70/04 E

Skupina artiklů

Fritézy a udržovače hranolek



Fritéza elektrická 0,96 kW/l, 13 l bez podstavby 400V

| | | |
|--------------|------------------------|------------------------------|
| Model | Sap kód | 00110050 |
| FE 70/04 E | 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 IPX4

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

3

Vypouštěcí ventil 3/4" v přední části zařízení s bezpečnostní pojistkou proti samovolnému vypouštění

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

6

Vysoký příkon/l

rychlý náběh na provozní teplotu po vložení produktu

- pokrmy nejsou nasáklé olejem, mají lepší chuť a jsou dříve hotové
- větší produkce

Fritéza elektrická 0,96 kW/l, 13 l bez podstavby 400V

| | | |
|--------------|------------------------|------------------------------|
| Model | Sap kód | 00110050 |
| FE 70/04 E | Skupina artiklů | Fritézy a udržovače hranolek |

1. Sap kód:

00110050

2. Šířka netto [mm]:

400

3. Hloubka netto [mm]:

700

4. Výška netto [mm]:

330

5. Hmotnost netto [kg]:

22.00

6. Šířka brutto [mm]:

440

7. Hloubka brutto [mm]:

800

8. Výška brutto [mm]:

500

9. Hmotnost brutto [kg]:

28.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Konstruční typ zařízení:

Stolní

12. Příkon elektrický [kW]:

12.500

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Výkon plynový [kW]:

12.000

15. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

16. Materiál:

Nerez

17. Typ vrchní desky:

Prolisovaná - komfortní údržba čištění

18. Materiál vrchní desky:

Nerezová ocel

19. Tloušťka vrchní desky [mm]:

1.20

20. Typ ohřevu zařízení:

Přímý

21. Standardní výbava k zařízení:

víko, koš

22. Objem vany [l]:

13

23. Rozměr vany [mm x mm x mm]:

300 x 336 x 200

24. Maximální teplota zařízení [°C]:

190

25. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

26. Bezpečnostní termostat:

Ano

27. Nastavitelné nožičky:

Ano

28. Materiál tělesa:

AISI 304

Fritéza elektrická 0,96 kW/l, 13 l bez podstavby 400V

| | | |
|--------------|------------------------|------------------------------|
| Model | Sap kód | 00110050 |
| FE 70/04 E | Skupina artiklů | Fritézy a udržovače hranolek |

29. Počet košů:

1

30. Počet van:

1

31. Rozměr košů [mm x mm x mm]:

280 x 295 x 100

32. Materiál vany:

AISI 304 - vysokojakostní nerez

33. Poměr příkon/litr [kW/l]:

0.96

34. Typ výpusti:

Na čelní panel

35. Výpust:

Ano

36. Napojení na odpad:

Ne

37. Umístění ohřevu:

Vnitřní