

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00006806
---------------	------------------	----------



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbabmessungen [mm x mm x mm]: 2x 210 x 235 x 100

SAP -Code	00006806	Beckenvolumen [l]	8
Netzbreite [MM]	658	Anzahl der Becken	2
Nettentiefe [MM]	609	Anzahl der Körbe	2
Nettohöhe [MM]	900	Korbabmessungen [mm x mm x mm]	2x 210 x 235 x 100
Nettogewicht / kg]	50.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.75
Power Electric [KW]	12.000	Produktion von Pommes [kg/h]	18
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



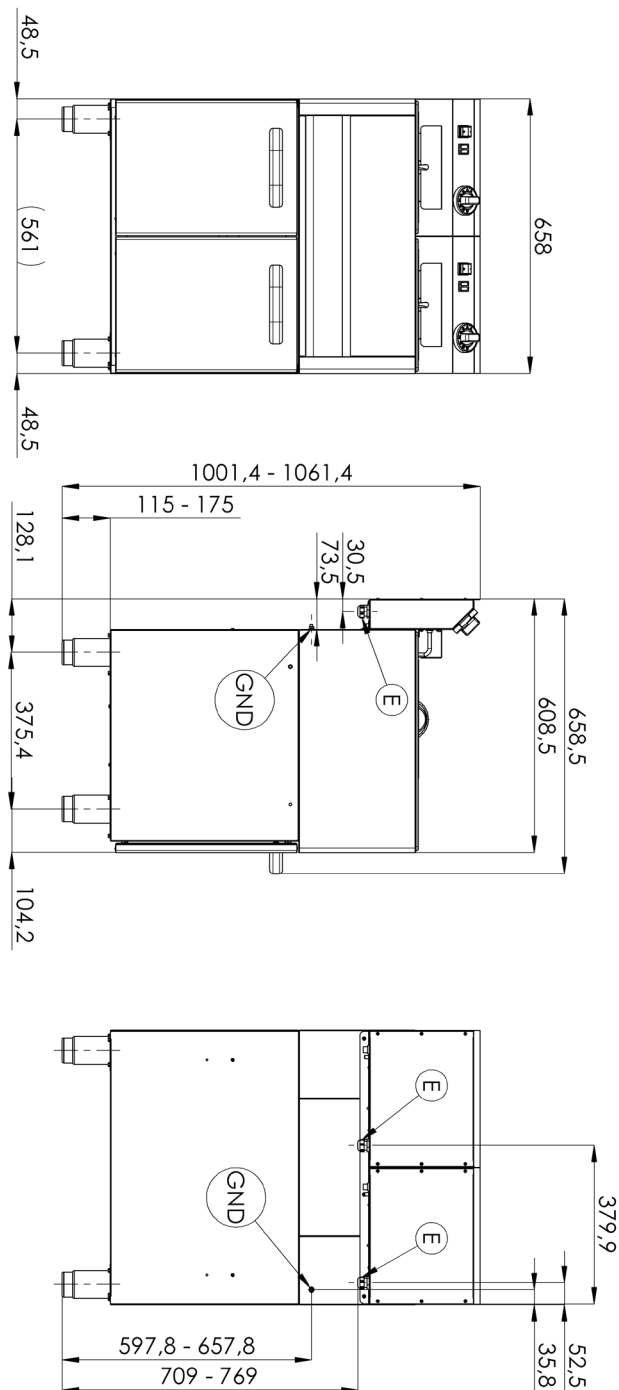
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806



Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

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 IPX4

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

Abnehmbare Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

- Vollständige Elektrokast
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

Größerer Schornstein

Verhinderung der Selbstneugung

- Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

7

2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

1. SAP -Code:

00006806

2. Netzbreite [MM]:

658

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

50.00

6. Bruttobreite [MM]:

705

7. Grobtiefe [MM]:

725

8. Bruttohöhe [MM]:

1120

9. Bruttogewicht [kg]:

62.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

12.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

Edelstahl

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

19. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter

20. Beckenvolumen [l]:

8

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

23. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

24. Verstellbare Füße:

Ja

25. Heizelementmaterial:

AISI 304

26. Anzahl der Körbe:

2

27. Anzahl der Becken:

2

28. Korbabmessungen [mm x mm x mm]:

2x 210 x 235 x 100

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

29. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

33. Abflusstyp:

in den Unterbau

30. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.75

34. Abfluss:

Ja

31. Produktion von Pommes [kg/h]:

18

35. Heizort:

innen

32. Heizelementkonstruktion:

Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen