

Technical data sheet



Product features

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model	SAP Code	00014545
--------------	-----------------	----------



- Basin volume [l]: 8
- Drain type: On the front panel
- Safety drain: Yes
- Maximum device temperature [°C]: 190
- Minimum device temperature [°C]: 50
- Material: Stainless steel
- Heating location: Outside the tank
- Ignition: Piezo
- Number of baskets: 1

SAP Code	00014545	Type of gas	Natural gas, propane butane
Net Width [mm]	330	Basin volume [l]	8
Net Depth [mm]	600	Number of basins	1
Net Height [mm]	480	Number of baskets	1
Net Weight [kg]	21.70	Ratio power/volume [kW/l]	1.00
Power gas [kW]	8.000	Production of fries [kg/h]	18

Technical data sheet



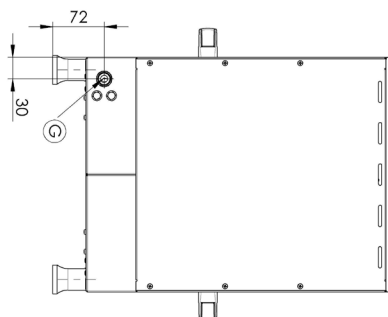
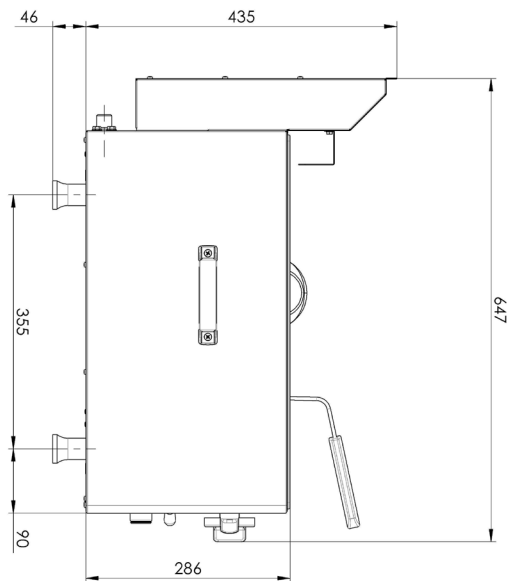
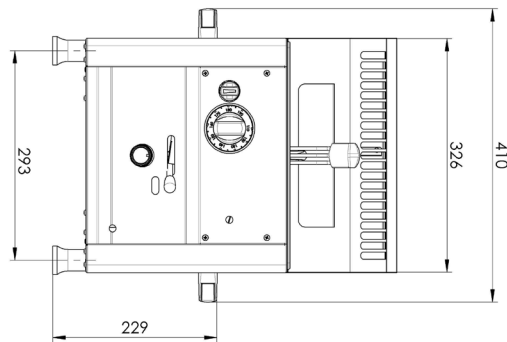
Technical drawing

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545



Technical data sheet



Product benefits

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

1

1kW / l (vana)

- produkce hranolek 18 kg / hod (90-120 porcí za hodinu)
- vysoké množství obslužených zákazníků za hodinu

2

1kW / l (vana)

- rychlý náběh smažení
- úspora času při náběhu zařízení

3

Efektivita využití prostoru (objem koše vs objem vany) = 94,5%

- vysoká efektivita využití prostoru
- úspora prostoru
 - úspora energií a oleje
 - maximalizace produkce hranolek

4

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru "V" s hořáky pod vanou

- nízká cirkulace oleje
přepalky se nemísí do čerstvě smažených hranolek
prodlužuje délku použitelnosti oleje
- úspora spotřeby oleje
 - finanční úspora

5

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru "V" s hořáky pod vanou

- nízká cirkulace oleje
přepalky se proto nemísí do čerstvě smažených hranolek
vysoká kvalita smažených hranolek
- spokojený a vracející se zákazník

6

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru "V" s hořáky pod vanou

- nízká cirkulace oleje
přepalky se nemísí do čerstvě smažených hranolek
žádaná chuť smažených hranolek
- spokojený a vracející se zákazník

7

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru "V" s hořáky pod vanou

- snadná údržba
- úspora času zaměstnance

8

Madla

- vysoká mobilita
- úspora času a energie zaměstnance
 - snižuje se riziko pracovního úrazu

9

Váha 21,7 kg

- vysoká mobilita
- úspora času a energie zaměstnance
 - snižuje se riziko pracovního úrazu

10

Váha 21,7 kg

- bytelná konstrukce díky vysoké hmotnosti
životnost výrobku
- finanční úspora

Technical data sheet



Technical parameters

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

1. SAP Code:

00014545

2. Article group:

Fryers

3. Net Width [mm]:

330

4. Net Depth [mm]:

600

5. Net Height [mm]:

480

6. Net Weight [kg]:

21.70

7. Gross Width [mm]:

395

8. Gross depth [mm]:

660

9. Gross Height [mm]:

533

10. Gross Weight [kg]:

25.00

11. Device type:

Gas unit

12. Construction type of device:

Table top

13. Power gas [kW]:

8.000

14. Ignition:

Piezo

15. Type of gas:

Natural gas, propane butane

16. Protection of controls:

IPX4

17. Material:

Stainless steel

18. Worktop material:

AISI 304

19. Worktop Thickness [mm]:

0.80

20. Device heating type:

Indirect

21. Standard equipment for device:

lid, basket, drain plug

22. Basin volume [l]:

8

23. Maximum device temperature [°C]:

190

24. Minimum device temperature [°C]:

50

25. Safety thermocouple:

Yes

26. Safety thermostat:

Yes

27. Adjustable feet:

Yes

28. Number of baskets:

1

Technical data sheet



Technical parameters

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

29. Number of basins:

1

30. Basin material:

AISI 304 - High quality stainless steel

31. Ratio power/volume [kW/l]:

1.00

32. Production of fries [kg/h]:

18

33. Drain type:

On the front panel

34. Safety drain:

Yes

35. Heating location:

Outside the tank