Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza elektrická 0,77 kW/l, 13 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007379
FE 31/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



- Objem vany [l]: 13
- Typ výpusti: Do podestavby
- Výpusť: Ano
- Maximální teplota zařízení [°C]: 190
- Minimální teplota zařízení [°C]: 50
- Materiál: Nerez
- Umístění ohřevu: Vnitřní
- Zapalování: Elektrické
- Počet košů: 1
- Rozměr koše [mm]: 210 x 300 x 120

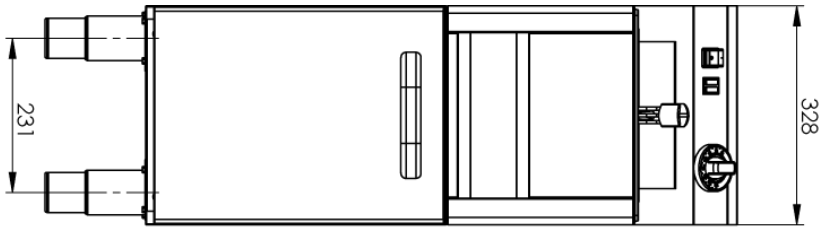
Sap kód	00007379	**Objem vany [l]**	13
Šířka netto [mm]	328	**Počet van**	1
Hloubka netto [mm]	609	**Počet košů**	1
Výška netto [mm]	900	**Rozměr koše [mm]**	210 x 300 x 120
Hmotnost netto [kg]	32.00	**Poměr příkon/litr [kW/l]**	0.77
Příkon elektrický [kW]	9.900	**Produkce hranolek [kg/h]**	14
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

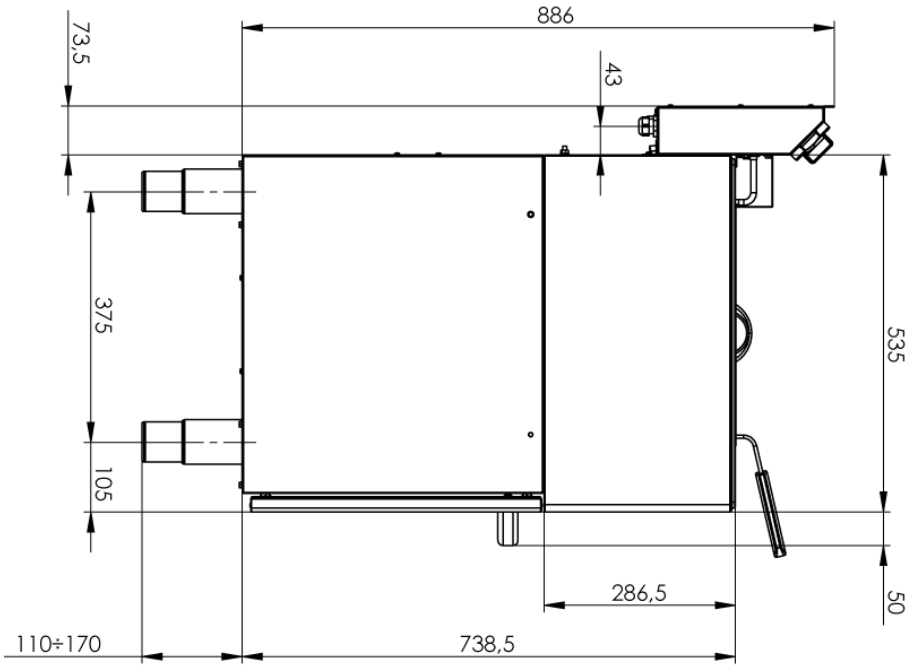
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

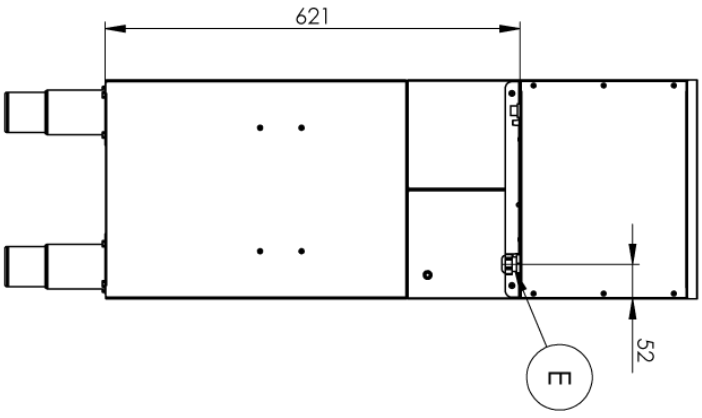
Technický list

Technický výkres

Fritéza elektrická 0,77 kW/l, 13 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007379
FE 31/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek







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

Technický list

Výhody produktu

Fritéza elektrická 0,77 kW/l, 13 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007379
FE 31/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

1 **Celonerezová vana**

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli aisi 304
materiál nerezne

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

2 **Stupeň krytí ovládacích prvků ipx4**

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 **Vyjímatelné topné těleso**

delší životnost
snadný přístup

- plně vyjímatelný elektrický box i s topným tělesem pro pohodlné čištění vany a servisní úkony
- snadný přístup i do rohů a úspora času

6 **Vyšší zadní komínek**

prevence samovznícení

- bezpečnější odvod tepla a oddělení oleje a ventilace od fritézy

7 **2 termostaty**

pojistný a pracovní termostat

- bezpečnost provozu
- prevence samovznícení
- prevence přepalování oleje

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická 0,77 kW/l, 13 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007379
FE 31/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00007379
2. **Šířka netto [mm]:**
   328
3. **Hloubka netto [mm]:**
   609
4. **Výška netto [mm]:**
   900
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   32.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   675
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   365
8. **Výška brutto [mm]:**
   1090
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   38.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    S podestavbou
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    9.900
13. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Zapalování:**
    Elektrické
15. **Stupeň krytí ovládacích prvků:**
    IPX4
16. **Materiál:**
    Nerez
17. **Kontrolky:**
    chodu a nahřátí
18. **Typ vrchní desky:**
    Prolisovaná - komfortní údržba čištění
19. **Materiál vrchní desky:**
    AISI 304
20. **Tloušťka vrchní desky [mm]:**
    0.80
21. **Standardní výbava k zařízení:**
    víka, koše, sběrná nádoba s filtrem
22. **Objem vany [l]:**
    13
23. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    190
24. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    50
25. **Pojistný termostat do x °C:**
    235
26. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
27. **Materiál tělesa:**
    AISI 304
28. **Počet košů:**
    1

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická 0,77 kW/l, 13 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007379
FE 31/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Počet van:
1

30. Rozměr koše [mm]:
210 x 300 x 120

31. Materiál vany:
AISI 304 - vysokojakostní nerez

32. Poměr příkon/litr [kW/l]:
0.77

33. Produkce hranolek [kg/h]:
14

34. Konstrukce topného tělesa:
topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti arovnoměrné nahřátí olejové lázně

35. Typ výpusti:
Do podestavby

36. Výpusť:
Ano

37. Umístění ohřevu:
Vnitřní

38. Průřez vodičů CU [mm²]:
2,5

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