

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmere



- Beckenvolumen [l]: 30
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 570 x 440 x 80

SAP -Code	00000903	Power Electric [KW]	15.000
Netzbreite [MM]	700	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	644	Beckenvolumen [l]	30
Nettohöhe [MM]	440	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg	21.00	Korbgröße [mm]	570 x 440 x 80

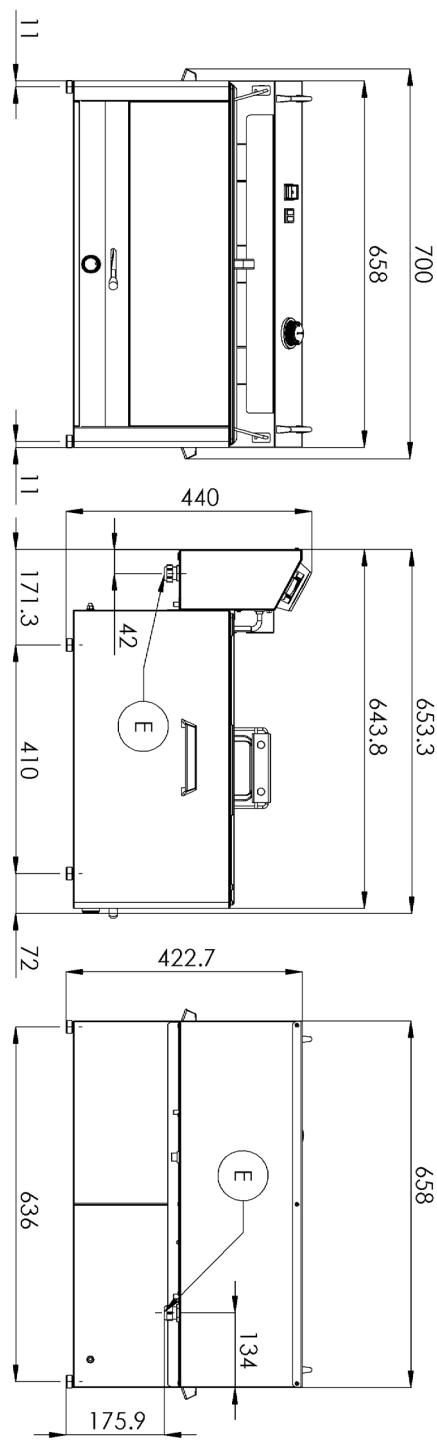
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmere



Technisches Datenblatt



Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmere

1 Nationärin

- 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 Effektive Kaltzone

- verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl
- Längeres Ölleben
 - Einfacher Zugang und Wartung

4 Abnehmbare Heizung

- längeres Leben
einfacher Zugriff
- Vollständige Elektrokanal
 - Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

5 Abnehmbarer Behälter

- rostfrei
- einfacher zu reinigen und zu manipulieren
 - Möglichkeit, den Behälter im Geschirrspüler zu waschen

6 Manipulation

- Einfache Portabilität
- Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

7 Verhinderung der Selbstneugung

- Größerer Schornstein
- Sicherere Wärmeisipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

8 2 Thermostate

- die Versicherungs- und Arbeitsthermostat
- Sicherheit
 - Verhinderung der Selbstneugung
 - Vorbeugung von Ölverbrennung

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00000903

15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

2. Netzbreite [MM]:

700

16. Material:

Edelstahl

3. Nettentiefe [MM]:

644

17. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

4. Nettohöhe [MM]:

440

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

5. Nettogewicht / kg:

21.00

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

6. Bruttobreite [MM]:

685

20. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb, Ablassaufsatz

7. Grobtiefe [MM]:

700

21. Beckenvolumen [l]:

30

8. Bruttohöhe [MM]:

440

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

9. Bruttogewicht [kg]:

25.00

23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

25. Verstellbare Füße:

Ja

12. Power Electric [KW]:

15.000

26. Heizelementmaterial:

AISI 304

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

27. Anzahl der Körbe:

1

14. Zündung:

elektrisch

28. Korbgröße [mm]:

570 x 440 x 80

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmere

29. Heizelementkonstruktion:

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

30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

31. Abfluss:

Ja

32. Heizort:

innen

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4