

### Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010747                   |
| FE 88         | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Nein
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 150 x 320 x 120

|                           |          |                            |                      |
|---------------------------|----------|----------------------------|----------------------|
| <b>SAP -Code</b>          | 00010747 | <b>Power Electric [KW]</b> | 6.800                |
| <b>Netzbreite [MM]</b>    | 459      | <b>Wird geladen</b>        | 2x230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>   | 0        | <b>Beckenvolumen [l]</b>   | 8                    |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>     | 306      | <b>Anzahl der Körbe</b>    | 2                    |
| <b>Nettogewicht / kg]</b> | 15.80    | <b>Korbgröße [mm]</b>      | 150 x 320 x 120      |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell

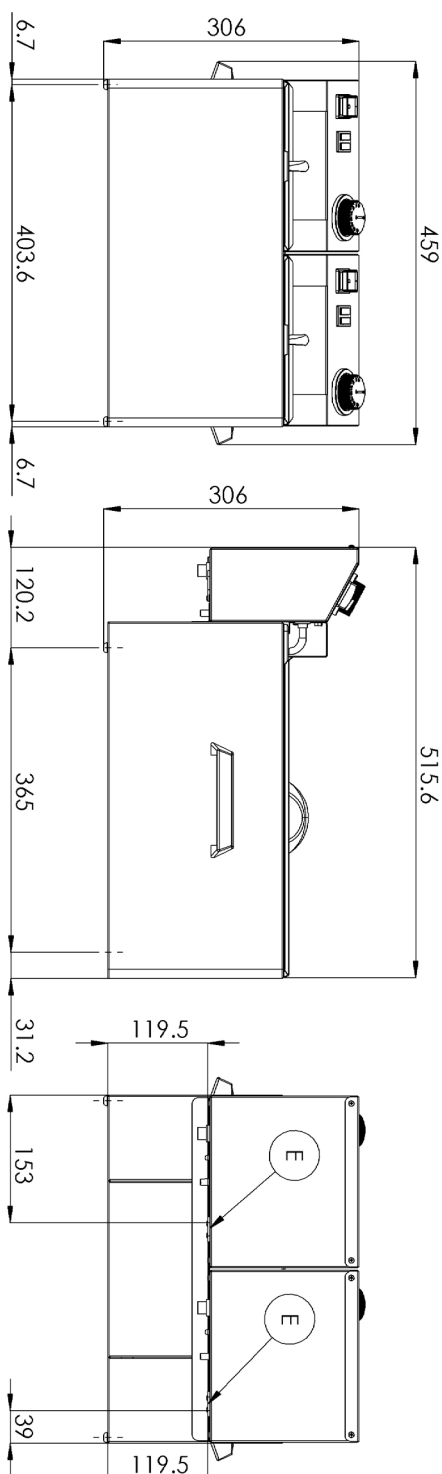
SAP -Code

00010747

FE 88

Eine Gruppe von  
Artikeln - Web

Fritteuse und Pommeswärmer



### Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010747                   |
| FE 88         | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |

1

#### Nationärin

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
  - Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfacher und schneller 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 Elektrokast
  - 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 Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

8

#### 2 Thermostate

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

## Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010747                   |
| FE 88         | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |

### 1. SAP -Code:

00010747

### 2. Netzbreite [MM]:

459

### 3. Nettentiefe [MM]:

0

### 4. Nettohöhe [MM]:

306

### 5. Nettogewicht / kg]:

15.80

### 6. Bruttobreite [MM]:

555

### 7. Grobtiefe [MM]:

455

### 8. Bruttohöhe [MM]:

345

### 9. Bruttogewicht [kg]:

18.80

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

### 12. Power Electric [KW]:

6.800

### 13. Wird geladen:

2x230 V / 1N - 50 Hz

### 14. Zündung:

elektrisch

### 15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

### 16. Material:

Edelstahl

### 17. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

### 18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

### 19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

### 20. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Körbe

### 21. Beckenvolumen [l]:

8

### 22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

### 23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

### 25. Verstellbare Füße:

Ja

### 26. Heizelementmaterial:

AISI 304

### 27. Anzahl der Körbe:

2

### 28. Korbgröße [mm]:

150 x 320 x 120

## Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010747                   |
| FE 88         | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |

### 29. Heizelementkonstruktion:

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

### 30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

### 31. Abfluss:

Nein

### 32. Heizort:

innen

### 33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4