Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007378
FE 31 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 235 x 100

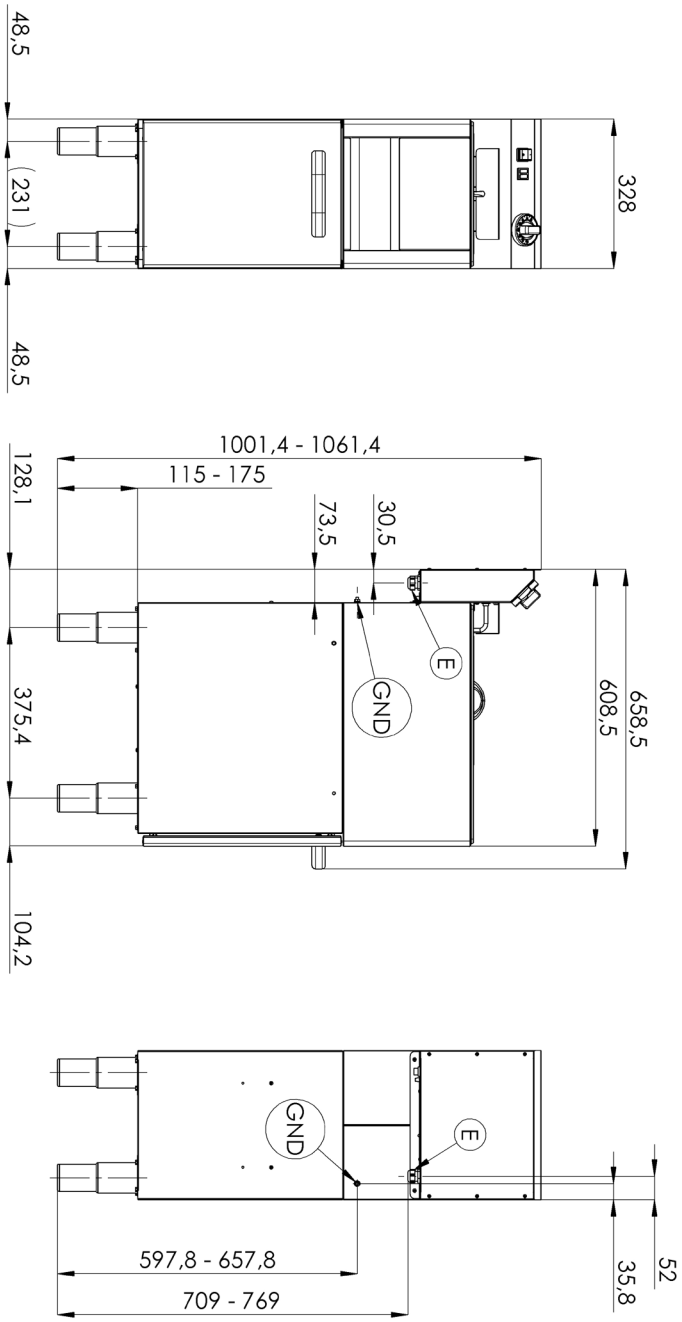
SAP -Code	00007378	**Beckenvolumen [l]**	8
Netzbreite [MM]	328	**Anzahl der Becken**	1
Nettentiefe [MM]	609	**Anzahl der Körbe**	1
Nettohöhe [MM]	900	**Korbgröße [mm]**	210 x 235 x 100
Nettogewicht / kg]	32.00	**Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]**	0.75
Power Electric [KW]	6.000	**Produktion von Pommes [kg/h]**	9
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007378
FE 31 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007378
FE 31 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1 **Binden**

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007378
FE 31 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00007378
2. **Netzbreite [MM]:**
   328
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   32.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   675
7. **Grobtiefe [MM]:**
   365
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1090
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   35.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    6.000
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:**
    1
27. **Anzahl der Becken:**
    1
28. **Korbgröße [mm]:**
    210 x 235 x 100

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007378
FE 31 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Beckenmaterial:
AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

30. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:
0.75

31. Produktion von Pommes [kg/h]:
9

32. Heizelementkonstruktion:
Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

33. Abflusstyp:
in den Unterbau

34. Abfluss:
Ja

35. Heizort:
innen

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com