Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza elektrická 0,5 kW/l, 30 l stolní s výpustí 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000903
FE 60 T	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



- Objem vany [l]: 30
- Typ výpusti: Na čelní panel
- 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]: 570 x 440 x 80

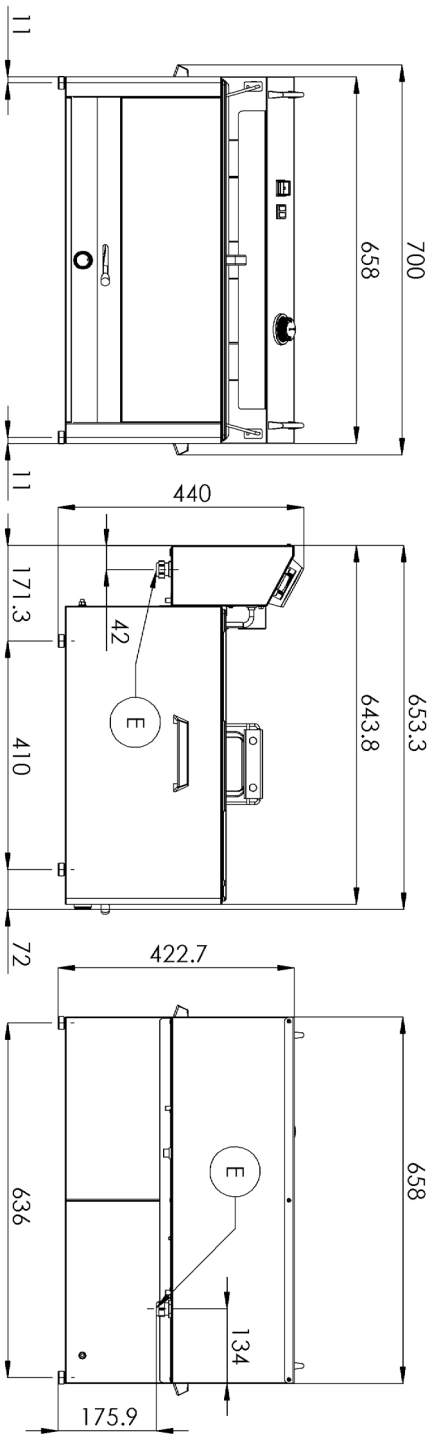
Sap kód	00000903	**Příkon elektrický [kW]**	15.000
Šířka netto [mm]	700	**Napájení**	400 V / 3N - 50 Hz
Hloubka netto [mm]	644	**Objem vany [l]**	30
Výška netto [mm]	440	**Počet košů**	1
Hmotnost netto [kg]	21.00	**Rozměr koše [mm]**	570 x 440 x 80

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

Technický list

Technický výkres

Fritéza elektrická 0,5 kW/l, 30 l stolní s výpustí 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000903
FE 60 T	**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 0,5 kW/l, 30 l stolní s výpustí 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000903
FE 60 T	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

1 **Celonerezové provedení**

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli AISI 304
materiál nerezne

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

2 **Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4**

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

3 **Efektivní studená zóna**

zabraňuje přepalování zbytků potravin
nedochází ke změně chuti oleje

- delší životnost oleje
- snadný přístup a údržba

4 **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

5 **Vyjímatelná nádoba**

nerez nádoba s ušima

- snazší čištění a manipulace
- možnost mytí nádoby v myčce

6 **Manipulace**

snadná přenositelnost

- flexibilita v kuchyni, možnost využít na rauty

7 **Prevence samovznícení**

vyšší zadní komínek

- bezpečnější odvod tepla a oddělení oleje a ventilace od fritézy

8 **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 0,5 kW/l, 30 l stolní s výpustí 400 V / 3N

Model	Sap kód	00000903
FE 60 T	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00000903
2. **Šířka netto [mm]:**
   700
3. **Hloubka netto [mm]:**
   644
4. **Výška netto [mm]:**
   440
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   21.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   685
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   700
8. **Výška brutto [mm]:**
   440
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   25.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    Stolní
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    15.000
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. **Materiál vrchní desky:**
    AISI 304
19. **Tloušťka vrchní desky [mm]:**
    0.80
20. **Standardní výbava k zařízení:**
    víko, koš, nástavec na vypouštění
21. **Objem vany [l]:**
    30
22. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    190
23. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    50
24. **Pojistný termostat do x °C:**
    235
25. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
26. **Materiál tělesa:**
    AISI 304
27. **Počet košů:**
    1
28. **Rozměr koše [mm]:**
    570 x 440 x 80

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická 0,5 kW/l, 30 l stolní s výpustí 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000903
FE 60 T	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Konstrukce topného tělesa:
topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti a rovnoměrné nahřátí olejové lázně

30. Typ výpusti:
Na čelní panel

31. Výpusť:
Ano

32. Umístění ohřevu:
Vnitřní

33. Průřez vodičů CU [mm²]:
4

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