Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007381
FE 66 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 16
- 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]: 455 x 245 x 80

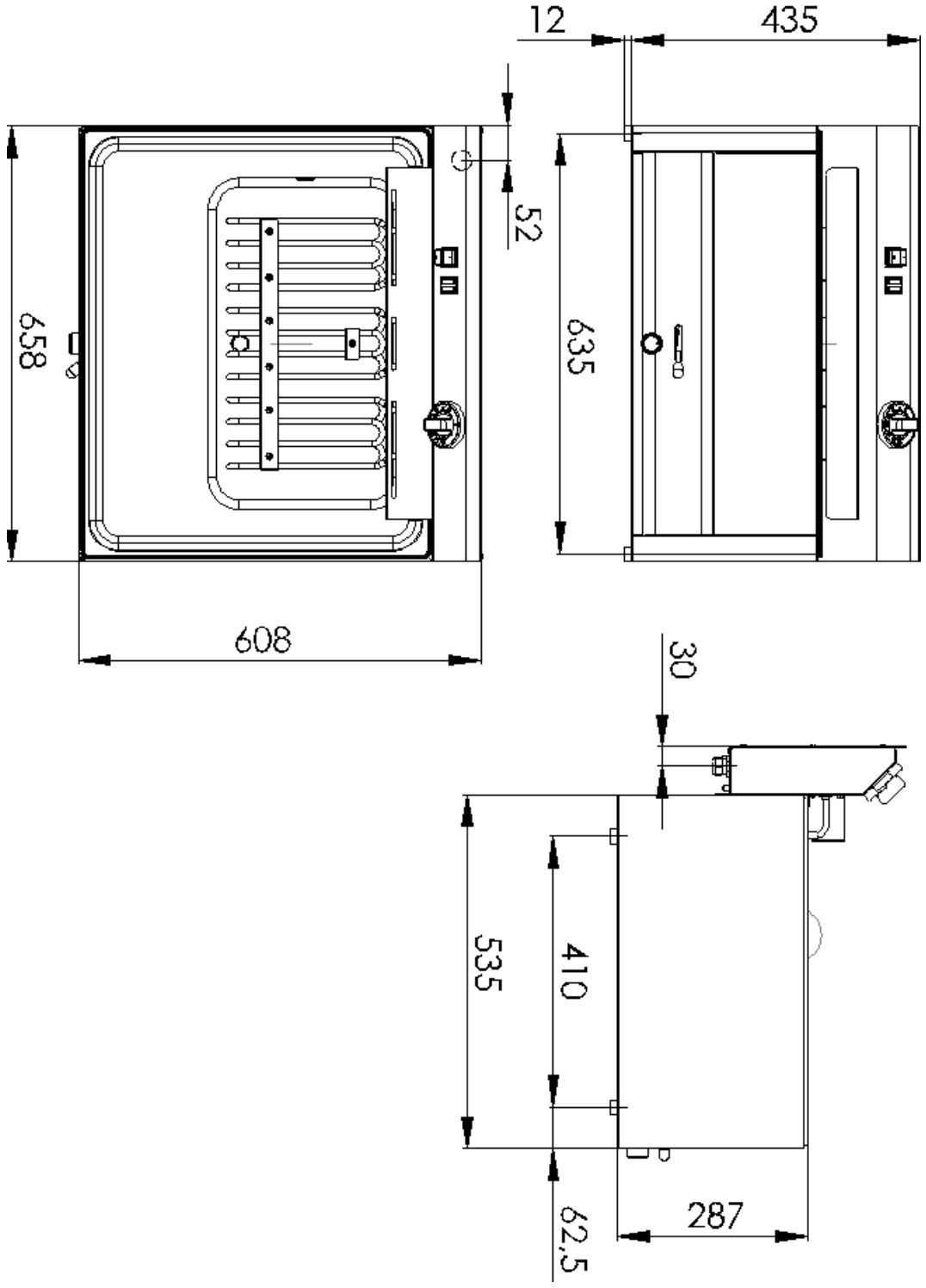
SAP -Code	00007381	**Power Electric [KW]**	9.000
Netzbreite [MM]	658	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	609	**Beckenvolumen [l]**	16
Nettohöhe [MM]	290	**Anzahl der Körbe**	1
Nettogewicht / kg]	15.00	**Korbgröße [mm]**	455 x 245 x 80

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007381
FE 66 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007381
FE 66 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

¾ „Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00007381
FE 66 ELT	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00007381
2. **Netzbreite [MM]:**
   658
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   290
5. **Nettogewicht / kg]:**
   15.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   725
7. **Grobtiefe [MM]:**
   710
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   540
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   18.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    9.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 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, Korb, Ablassaufsatz
21. **Beckenvolumen [l]:**
    16
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:**
    1
28. **Korbgröße [mm]:**
    455 x 245 x 80

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007381
FE 66 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	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:
Ja

32. Heizort:
innen

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
2

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