

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Gasfritteuse 2x 17 l

|               |                                       |                             |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013695                    |
| FE 90/80-17 G | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmere |



- Beckenvolumen [l]: 17
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Zündung: Piezo
- Anzahl der Körbe: 2

|                          |          |   |                      |
|--------------------------|----------|---|----------------------|
| <b>SAP -Code</b>         | 00013695 | <b>Art des Gas</b>                        | Erdgas, Propan Butan |
| <b>Netzbreite [MM]</b>   | 800      | <b>Beckenvolumen [l]</b>                  | 17                   |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>  | 900      | <b>Anzahl der Becken</b>                  | 2                    |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>    | 900      | <b>Anzahl der Körbe</b>                   | 2                    |
| <b>Nettogewicht / kg</b> | 83.00    | <b>Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]</b> | 0.82                 |
| <b>Stromgas [KW]</b>     | 28.000   |   |                      |

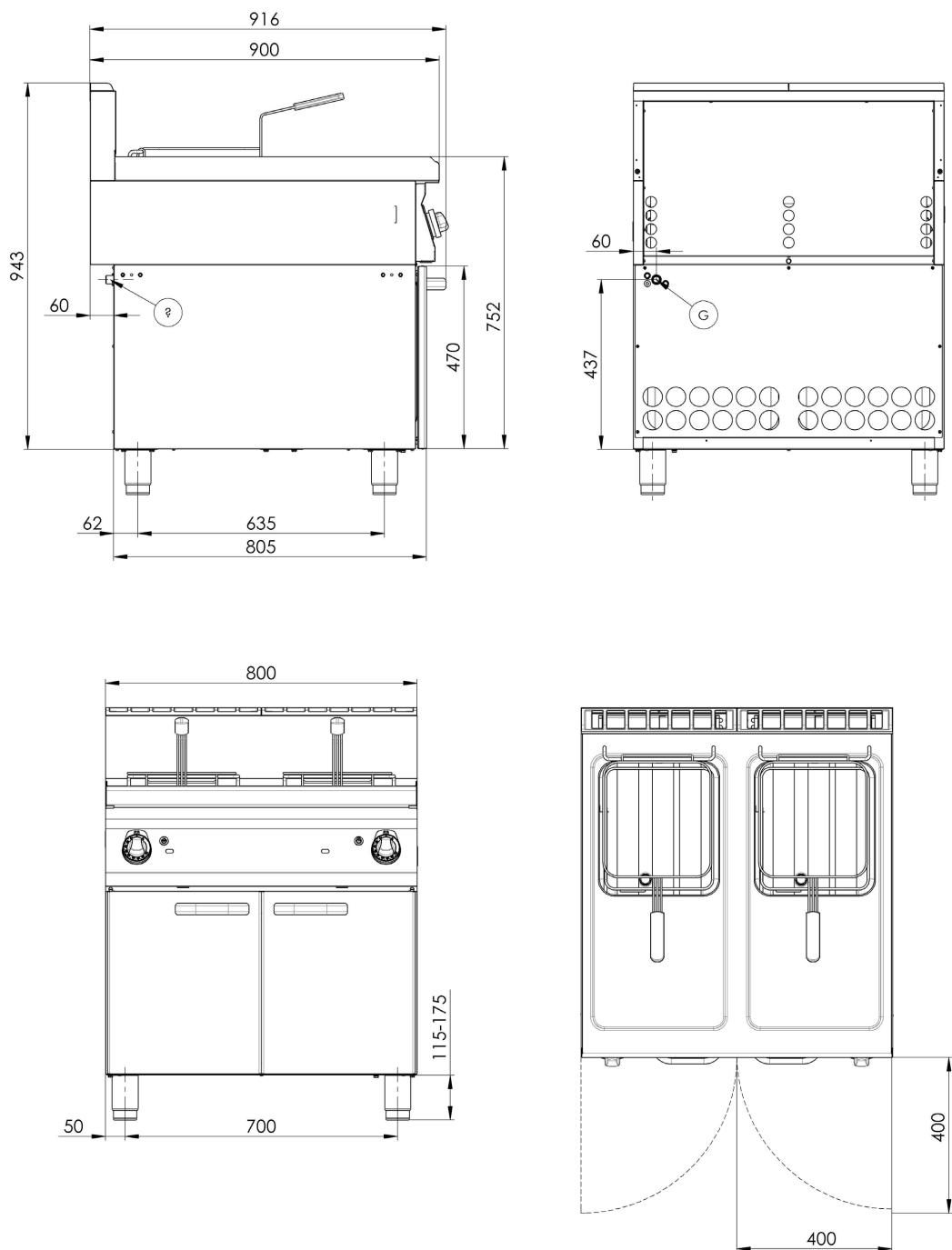
# Technisches Datenblatt



## Technische Zeichnung

### Gasfritteuse 2x 17 l

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013695                   |
| FE 90/80-17 G | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |



# Technisches Datenblatt



## technische Parameter

### Gasfritteuse 2x 17 l

|               |                                       |                            |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00013695                   |
| FE 90/80-17 G | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Fritteuse und Pommeswärmer |

**1. SAP -Code:**

00013695

**15. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**16. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**3. Nettentiefe [MM]:**

900

**17. Arbeitsplatztyp:**

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**5. Nettogewicht / kg:**

83.00

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

1.50

**6. Bruttobreite [MM]:**

860

**20. Geräteheiztyp:**

direkt

**7. Grobtiefe [MM]:**

995

**21. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Korb

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1185

**22. Beckenvolumen [l]:**

17

**9. Bruttogewicht [kg]:**

98.00

**23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

190

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**25. Service -Zugänglichkeit:**

von durch Abnehmen des Frontpaneels

**12. Stromgas [KW]:**

28.000

**26. Sicherheits -Thermoelement:**

Ja

**13. Zündung:**

Piezo

**27. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**14. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

230

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Gasfritteuse 2x 17 l

| Modell        | SAP -Code                      | 00013695                    |
|---------------|--------------------------------|-----------------------------|
| FE 90/80-17 G | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Fritteuse und Pommeswärmere |

**29. Verstellbare Füße:**

Ja

**30. Heizelementmaterial:**

AISI 304

**31. Anzahl der Körbe:**

2

**32. Falsch unten:**

Ja

**33. Anzahl der Becken:**

2

**34. Beckenmaterial:**

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

**35. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:**

0.82

**36. Abflusstyp:**

in den Unterbau

**37. Abfluss:**

Ja

**38. Heizort:**

innen

**39. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2