Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza elektrická dvojitá 0,75 kW/l, 8+8 l bez podestavby 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000952
FE 60 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



- Objem vany [l]: 8
- 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: 2
- Rozměr koše [mm]: 210 x 235 x 100

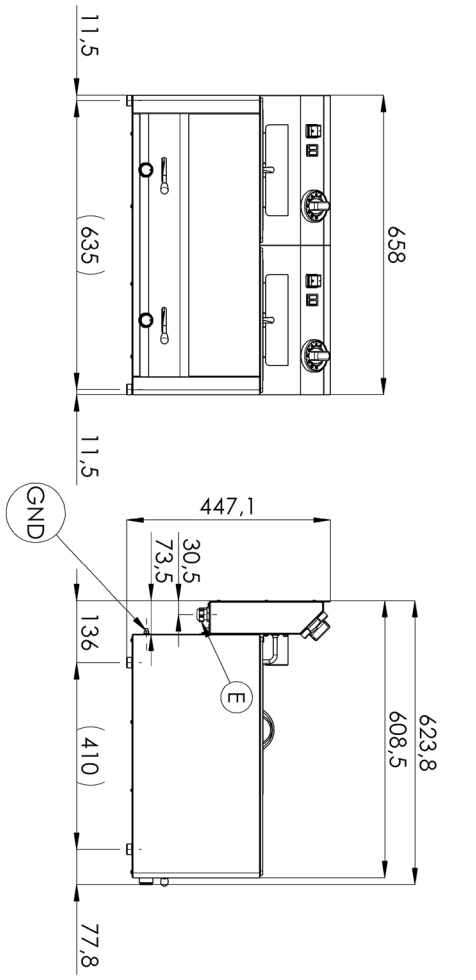
Sap kód	00000952	**Příkon elektrický [kW]**	12.000
Šířka netto [mm]	658	**Napájení**	400 V / 3N - 50 Hz
Hloubka netto [mm]	609	**Objem vany [l]**	8
Výška netto [mm]	290	**Počet košů**	2
Hmotnost netto [kg]	16.00	**Rozměr koše [mm]**	210 x 235 x 100

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

Technický list

Technický výkres

Fritéza elektrická dvojitá 0,75 kW/l, 8+8 l bez podestavby 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000952
FE 60 ELT	**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 dvojitá 0,75 kW/l, 8+8 l bez podestavby 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000952
FE 60 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

1 **Celonerezová vana**

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli aisi 304
materiál nerezne

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

2 **Stupeň krytí ovládacích prvků ipx4**

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

3 **Vypouštěcí ventil ¾“ v přední části zařízení s bezpečnostní pojistkou proti samovolnému vypouštění**

vyústění lázně do připravené nádoby

- snadná a bezpečná manipulace

4 **Studená zóna**

zabraňuje přepalování zbytků potravin
nedochází ke změně chuti oleje

- delší životnost oleje
- snadný přístup a údržba

5 **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

6 **Vyšší zadní komínek**

prevence samovznícení

- bezpečnější odvod tepla a oddělení oleje a ventilace od fritézy

7 **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 dvojitá 0,75 kW/l, 8+8 l bez podestavby 400 V / 3N

Model	Sap kód	00000952
FE 60 ELT	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00000952
2. **Šířka netto [mm]:**
   658
3. **Hloubka netto [mm]:**
   609
4. **Výška netto [mm]:**
   290
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   16.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   725
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   710
8. **Výška brutto [mm]:**
   540
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   18.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    Stolní
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    12.000
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:**
    víka, koše, nástavce na vypouštění
21. **Objem vany [l]:**
    8
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:**
    2
28. **Rozměr koše [mm]:**
    210 x 235 x 100

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická dvojitá 0,75 kW/l, 8+8 l bez podestavby 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00000952
FE 60 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Konstrukce topného tělesa:
topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti arovnoměrné 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