Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza elektrická 0,75 kW/l, 8 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007378
FE 31 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



- Objem vany [l]: 8
- Typ výpusti: Do podestavby
- Výpusť: Ano
- Maximální teplota zařízení [°C]: 190
- Minimální teplota zařízení [°C]: 50
- Materiál: Nerez
- Umístění ohřevu: Vnitřní
- Počet košů: 1
- Rozměr koše [mm]: 210 x 235 x 100

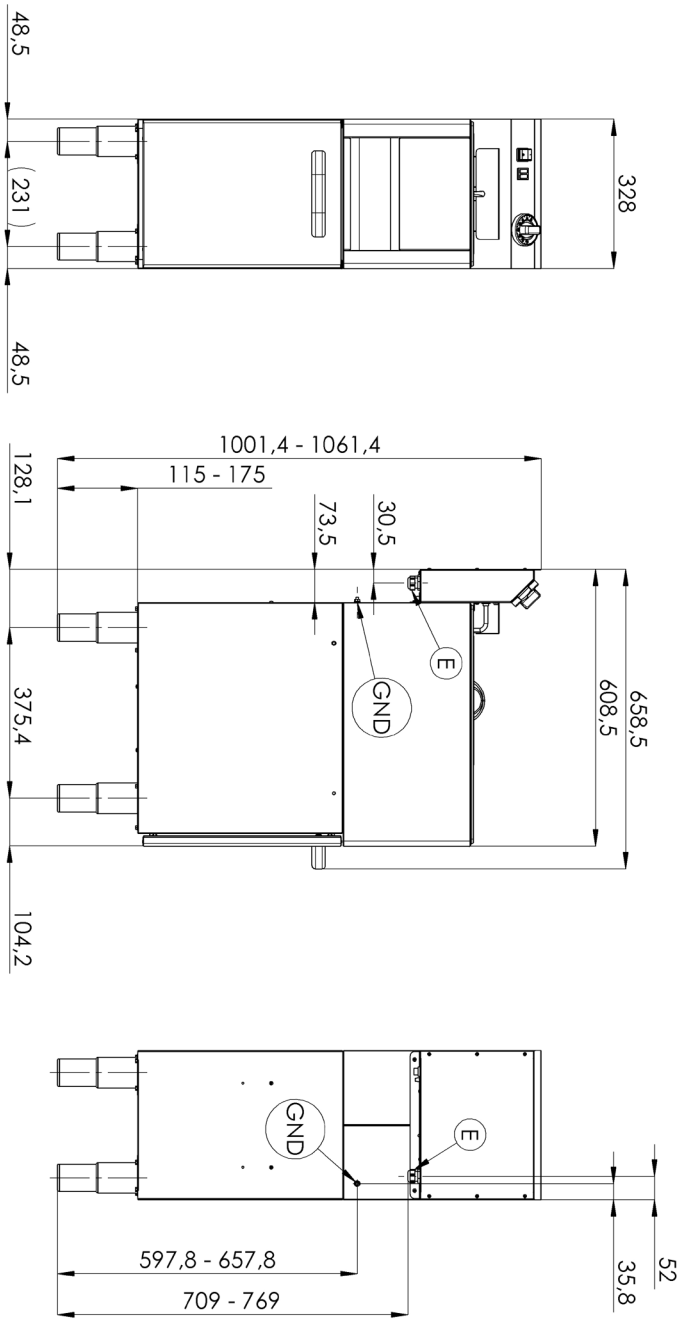
Sap kód	00007378	**Objem vany [l]**	8
Šířka netto [mm]	328	**Počet van**	1
Hloubka netto [mm]	609	**Počet košů**	1
Výška netto [mm]	900	**Rozměr koše [mm]**	210 x 235 x 100
Hmotnost netto [kg]	32.00	**Poměr příkon/litr [kW/l]**	0.75
Příkon elektrický [kW]	6.000	**Produkce hranolek [kg/h]**	9
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Technický list

Technický výkres

Fritéza elektrická 0,75 kW/l, 8 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007378
FE 31 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 0,75 kW/l, 8 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007378
FE 31 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

Výpust do odnímatelného kolektoru v podestavbě se sítem proti hrubým nečistotám

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 0,75 kW/l, 8 l s podestavbou 400 V / 3N

Model	Sap kód	00007378
FE 31 ELT	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00007378
2. **Šířka netto [mm]:**
   328
3. **Hloubka netto [mm]:**
   609
4. **Výška netto [mm]:**
   900
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   32.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   675
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   365
8. **Výška brutto [mm]:**
   1090
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   35.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    S podestavbou
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    6.000
13. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Stupeň krytí ovládacích prvků:**
    IPX4
15. **Materiál:**
    Nerez
16. **Kontrolky:**
    chodu a nahřátí
17. **Materiál vrchní desky:**
    AISI 304
18. **Tloušťka vrchní desky [mm]:**
    0.80
19. **Standardní výbava k zařízení:**
    víka, koše, sběrná nádoba s filtrem
20. **Objem vany [l]:**
    8
21. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    190
22. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    50
23. **Pojistný termostat do x °C:**
    235
24. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
25. **Materiál tělesa:**
    AISI 304
26. **Počet košů:**
    1
27. **Počet van:**
    1
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 0,75 kW/l, 8 l s podestavbou 400 V / 3N		
Model	**Sap kód**	00007378
FE 31 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Materiál vany:
AISI 304 - vysokojakostní nerez

30. Poměr příkon/litr [kW/l]:
0.75

31. Produkce hranolek [kg/h]:
9

32. Konstrukce topného tělesa:
topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti arovnoměrné nahřátí olejové lázně

33. Typ výpusti:
Do podestavby

34. Výpusť:
Ano

35. Umístění ohřevu:
Vnitřní

36. Průřez vodičů CU [mm²]:
1

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