

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 210 x 235 x 100

SAP -Code	00006806	Beckenvolumen [l]	8
Netzbreite [MM]	658	Anzahl der Becken	2
Nettentiefe [MM]	609	Anzahl der Körbe	2
Nettohöhe [MM]	900	Korbgröße [mm]	2x 210 x 235 x 100
Nettogewicht / kg]	50.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.75
Power Electric [KW]	12.000	Produktion von Pommes [kg/h]	18
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



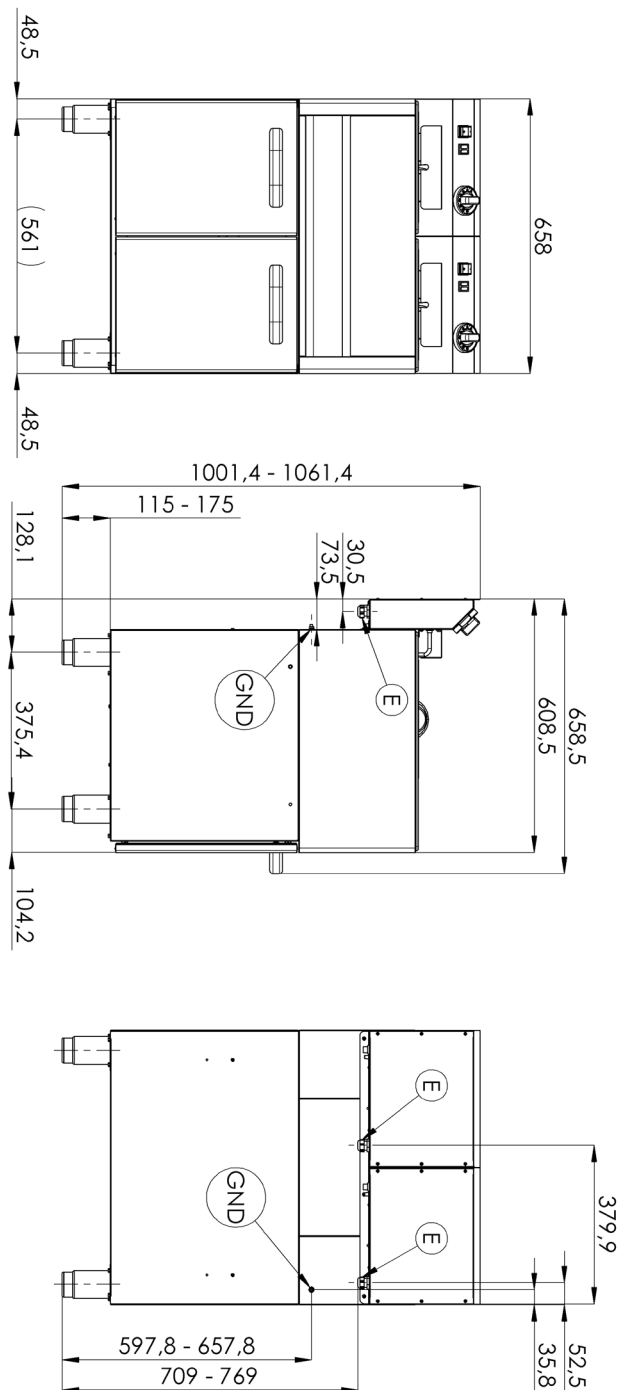
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806



### Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

1

#### **Binden**

lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

#### **Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz**

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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

**1. SAP -Code:**

00006806

**2. Netzbreite [MM]:**

658

**3. Nettentiefe [MM]:**

609

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

50.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

705

**7. Grobtiefe [MM]:**

725

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1120

**9. Bruttogewicht [kg]:**

62.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

12.000

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

Edelstahl

**16. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**17. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

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

0.80

**19. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter

**20. Beckenvolumen [l]:**

8

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

190

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

50

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

235

**24. Verstellbare Füße:**

Ja

**25. Heizelementmaterial:**

AISI 304

**26. Anzahl der Körbe:**

2

**27. Anzahl der Becken:**

2

**28. Korbgröße [mm]:**

2x 210 x 235 x 100

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,75 kW/l, 8+8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00006806

## 29. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

## 33. Abflusstyp:

in den Unterbau

## 30. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.75

## 34. Abfluss:

Ja

## 31. Produktion von Pommes [kg/h]:

18

## 35. Heizort:

innen

## 32. Heizelementkonstruktion:

Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

## 36. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)