

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V

Modell	SAP -Code	00007379
---------------	------------------	----------



- Beckenvolumen [l]: 13
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 300 x 120

SAP -Code	00007379	Beckenvolumen [l]	13
Netzbreite [MM]	328	Anzahl der Becken	1
Nettentiefe [MM]	609	Anzahl der Körbe	1
Nettohöhe [MM]	900	Korbgröße [mm]	210 x 300 x 120
Nettogewicht / kg]	32.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.77
Power Electric [KW]	9.900	Produktion von Pommes [kg/h]	14
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



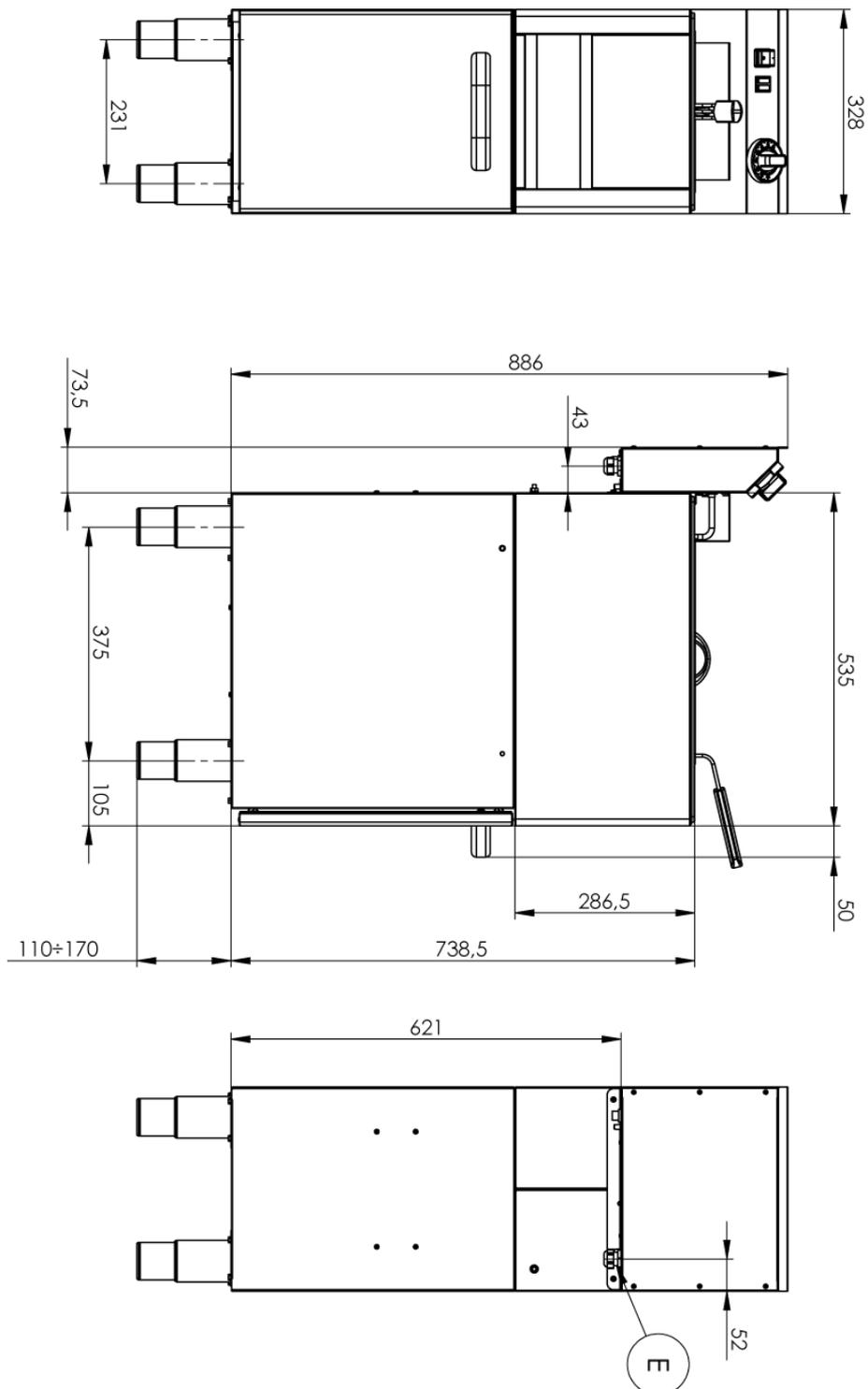
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007379



Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007379

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

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 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007379

1. SAP -Code:

00007379

2. Netzbreite [MM]:

328

3. Nettentiefe [MM]:

609

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

32.00

6. Bruttobreite [MM]:

675

7. Grobtiefe [MM]:

365

8. Bruttohöhe [MM]:

1090

9. Bruttogewicht [kg]:

38.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

9.900

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. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

21. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter

22. Beckenvolumen [l]:

13

23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

25. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

26. Verstellbare Füße:

Ja

27. Heizelementmaterial:

AISI 304

28. Anzahl der Körbe:

1

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007379

29. Anzahl der Becken:

1

30. Korbgröße [mm]:

210 x 300 x 120

31. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

32. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.77

33. Produktion von Pommes [kg/h]:

14

34. Heizelementkonstruktion:

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

35. Abflusstyp:

in den Unterbau

36. Abfluss:

Ja

37. Heizort:

innen

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5