

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110052
---------------	------------------	----------



- 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: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 300 x 120

<b>SAP -Code</b>	00110052	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	400	<b>Beckenvolumen [l]</b>	17
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Anzahl der Becken</b>	1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Anzahl der Körbe</b>	1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	45.00	<b>Korbgröße [mm]</b>	280 x 300 x 120
<b>Power Electric [KW]</b>	13.500	<b>Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]</b>	0.80

# Technisches Datenblatt



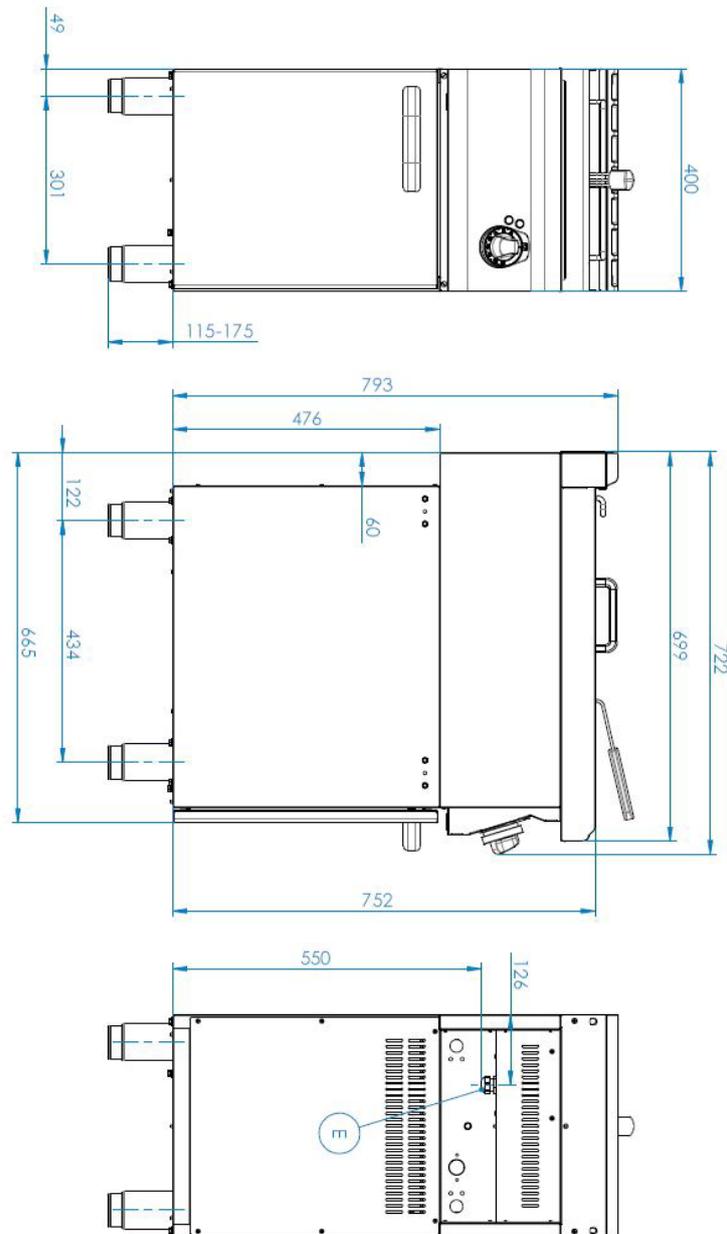
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110052



### Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110052

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

#### Heizung

längeres Leben  
einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

#### Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach  
Produkteinfügung

- Gerichte sind nicht in Öl eingeweicht, haben einen besseren Geschmack und sind zuvor fertig
- größere Produktion

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110052

**1. SAP -Code:**

00110052

**2. Netzbreite [MM]:**

400

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

45.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

440

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

975

**9. Bruttogewicht [kg]:**

52.30

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

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

13.500

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Zündung:**

elektrisch

**15. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**16. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**17. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**18. Arbeitsplatztyp:**

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

**19. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

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

1.20

**21. Geräteheiztyp:**

direkt

**22. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Korb

**23. Beckenvolumen [l]:**

17

**24. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**

300 x 342 x 244

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

190

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

50

**27. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**28. Verstellbare Füße:**

Ja

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,8 kW/l, 17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110052

**29. Heizelementmaterial:**

AISI 304

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

0.80

**30. Anzahl der Körbe:**

1

**35. Abflusstyp:**

in den Unterbau

**31. Anzahl der Becken:**

1

**36. Abfluss:**

Ja

**32. Korbgröße [mm]:**

280 x 300 x 120

**37. Heizort:**

innen

**33. Beckenmaterial:**

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl