

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Gasfritteuse 8 l, 8 kW

Modell

SAP -Code

00014545



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: außen
- Zündung: Piezo
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 300 x 120

SAP -Code	00014545	Beckenvolumen [l]	8
Netzbreite [MM]	330	Anzahl der Becken	1
Nettentiefe [MM]	600	Anzahl der Körbe	1
Nettohöhe [MM]	480	Korbgröße [mm]	210 x 300 x 120
Nettogewicht / kg]	21.70	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	1.00
Stromgas [KW]	8.000	Produktion von Pommes [kg/h]	18
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan		

Technisches Datenblatt



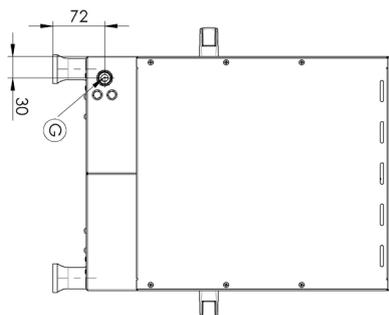
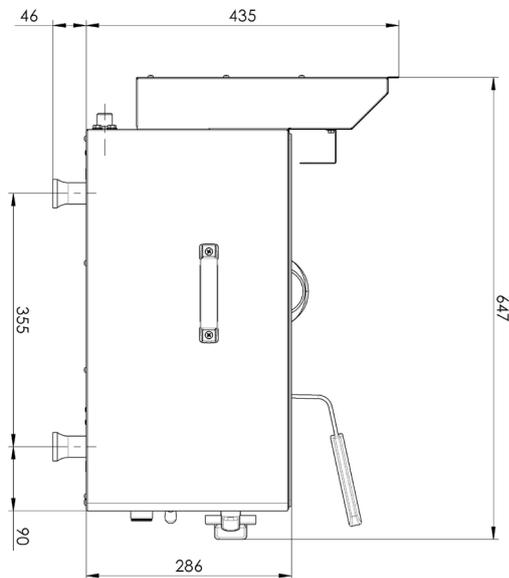
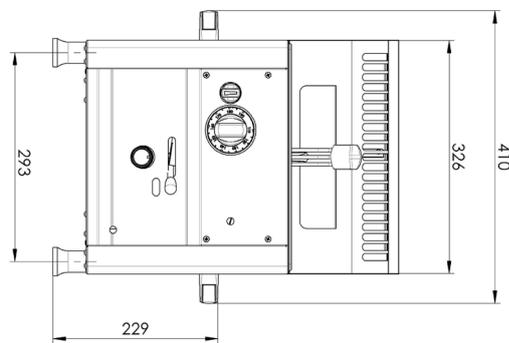
Technische Zeichnung

Gasfritteuse 8 l, 8 kW

Modell

SAP -Code

00014545



Gasfritteuse 8 l, 8 kW

Modell

SAP -Code

00014545

1

1 kW / l (Bad)

- Rahmenproduktion 18 kg / Stunde (90-120 Portionen pro Stunde)
- Eine hohe Anzahl von Kunden pro Stunde serviert

2

1 kW / l (Bad)

- Schnellbraten
- Sparen Sie Zeit beim Starten eines Geräts

3

Wirksamkeit der Raumnutzung (Korbvolumen gegenüber Volumenbad) = 94,5%

- Hocheffizienz des Weltraumgebrauchs
- Raumsparung
 - Energie- und Öleinsparung
 - Maximierung der Produktion von Pommes

4

Kaltzone (25 %) + „V“ Badewanne mit Brennern unter Bad

- Niedrige Ölzirkulation
Burger vermischen sich nicht in frisch gebratene Pommes verlängert die Länge der Haltbarkeit des Öls
- Ölverbrauch sparen
 - retten

5

Kaltzone (25 %) + „V“ Badewanne mit Brennern unter Bad

- Niedrige Ölzirkulation
Daher mischen sich Verbrennungen nicht in frisch gebratene Chips
Hochwertige Pommes Frites
- ein zufriedener und zurückkehrender Kunde

6

Kaltzone (25 %) + „V“ Badewanne mit Brennern unter Bad

- Niedrige Ölzirkulation
Burger vermischen sich nicht in frisch gebratene Pommes
Der gewünschte Geschmack von Fried Pommes
- ein zufriedener und zurückkehrender Kunde

7

Kaltzone (25 %) + „V“ Badewanne mit Brennern unter Bad

- Einfache Wartung
- Zeitsparung des Mitarbeiters

8

Geländer

- hohe Mobilität
- Zeit und Energie eines Mitarbeiters sparen
 - Das Risiko einer Arbeitsverletzung wird verringert

9

Gewicht 21,7 kg

- Hohe Mobilität
- Zeit und Energie eines Mitarbeiters sparen
 - Das Risiko einer Arbeitsverletzung wird verringert

10

Gewicht 21,7 kg

- solide Konstruktion aufgrund von hohem Gewicht
Lebensdauer
- retten

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Gasfritteuse 8 l, 8 kW

Modell

SAP -Code

00014545

1. SAP -Code:

00014545

2. Netzbreite [MM]:

330

3. Nettentiefe [MM]:

600

4. Nettohöhe [MM]:

480

5. Nettogewicht / kg]:

21.70

6. Bruttobreite [MM]:

395

7. Grobtiefe [MM]:

660

8. Bruttohöhe [MM]:

533

9. Bruttogewicht [kg]:

25.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Stromgas [KW]:

8.000

13. Zündung:

Piezo

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

16. Material:

Edelstahl

17. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

19. Geräteheiztyp:

indirekt

20. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb, Ablassaufsatz

21. Beckenvolumen [l]:

8

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

24. Sicherheits -Thermoelement:

Ja

25. Sicherheitsthermostat:

Ja

26. Verstellbare Füße:

Ja

27. Anzahl der Körbe:

1

28. Anzahl der Becken:

1

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Gasfritteuse 8 l, 8 kW

Modell

SAP -Code

00014545

29. Korbgröße [mm]:

210 x 300 x 120

30. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

31. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

1.00

32. Produktion von Pommes [kg/h]:

18

33. Abflusstyp:

an der Fronttafel

34. Sicherheitsabfluss:

Ja

35. Heizort:

außen

36. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2