

# 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



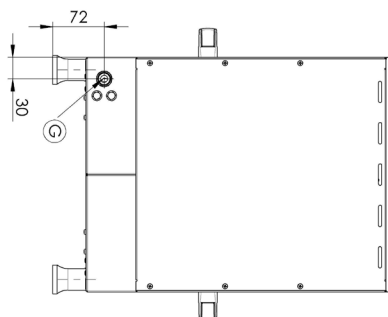
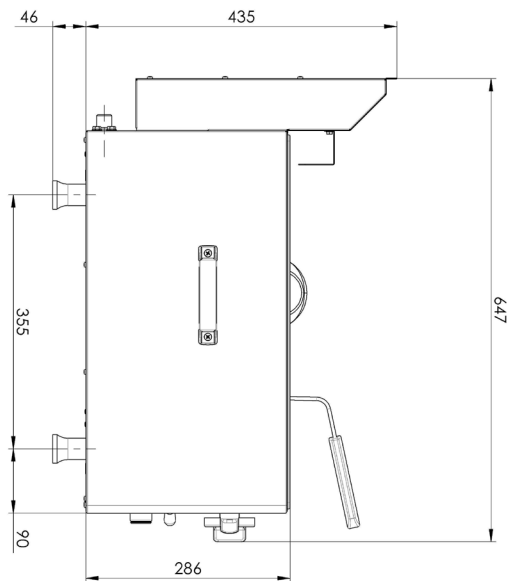
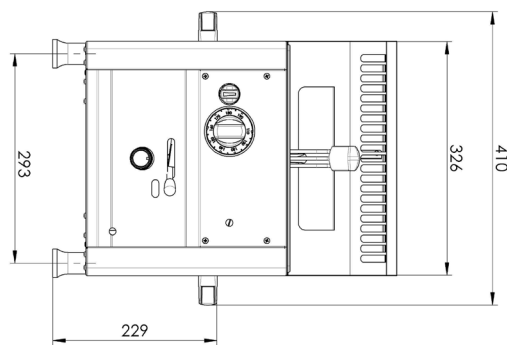
Technische Zeichnung

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