

Produktmerkmale

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

Modell

SAP-Code

00012294



- Beckenvolumen [l]: 17
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2

SAP -Code	00012294	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Beckenvolumen [l]	17
Nettentiefe [MM]	900	Anzahl der Becken	2
Nettohöhe [MM]	900	Anzahl der Körbe	2
Nettogewicht / kg]	94.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80
Power Electric [KW]	27.000		

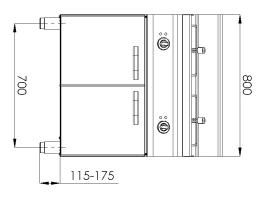


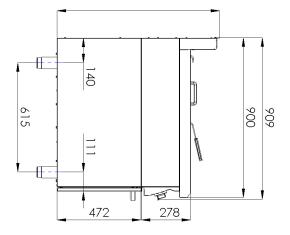
Technische Zeichnung

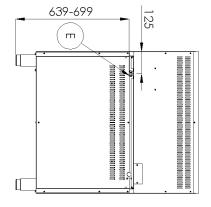
Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell SAP -Code

00012294









Produkt Vorteile

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

Modell SAP -Code 00012294

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

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

Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

Heizung längeres Leben

längeres Leben einfacher Zugriff

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

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

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2024-07-06



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V				
Modell	SAP -Code	00012294		
1. SAP -Code: 00012294		15. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung		
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen		
3. Nettentiefe [MM]: 900		17. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung		
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304		
5. Nettogewicht / kg]: 94.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50		
6. Bruttobreite [MM]: 840		20. Standardausrüstung für das Gerät: Deckel, Korb		
7. Grobtiefe [MM]: 970		21. Beckenvolumen [l]:		
8. Bruttohöhe [MM]:		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190		
9. Bruttogewicht [kg]: 112.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50		
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat: Ja		
11. Konstruktionstyp des Geräts: mit Unterbau		25. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 230		
12. Power Electric [KW]: 27.000		26. Verstellbare Füße: Ja		
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Heizelementmaterial: AISI 304		

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Anzahl der Körbe:



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V					
Modell	SAP -Code	00012294			
29. Falsch unten: Ja		33. Heizelementkonstruktion: drehbar			
30. Anzahl der Becken:		34. Abfluss:			
2		Ja 			
31. Beckenmaterial:		35. Heizort:			
AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl		innen			
32 Verhältnisleistung/Volumen [K	/w/i 1•				

32. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80