Technický list

Vlastnosti produktu

Fritéza elektrická dvojitá 0,77 kW/l, 13+13 l s podestavbou 400 V

Model	Sap kód	00007380
FE 61/13 ELT	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

- Objem vany [l]: 13
- Typ výpusti: Do podestavby
- Výpusť: Ano
- Maximální teplota zařízení [°C]: 190
- Minimální teplota zařízení [°C]: 50
- Materiál: Nerez
- Umístění ohřevu: Vnitřní
- Zapalování: Elektrické
- Počet košů: 2
- Rozměr koše [mm]: 2x 210 x 300 x 120

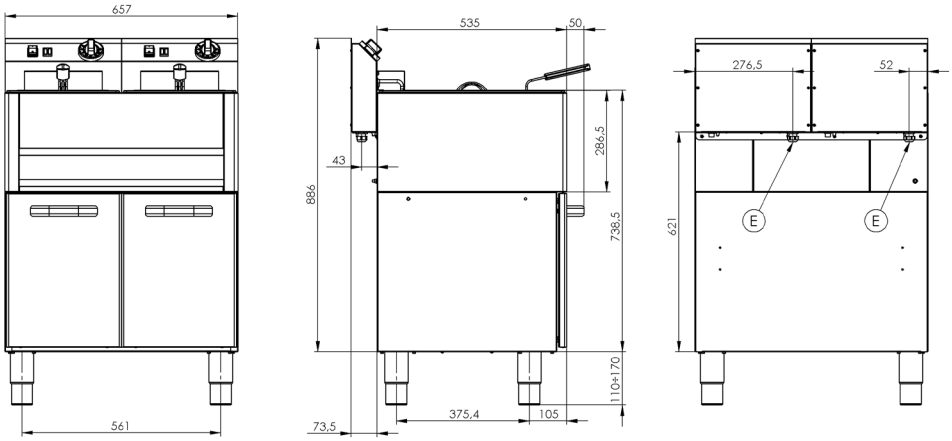
Sap kód	00007380	**Objem vany [l]**	13
Šířka netto [mm]	658	**Počet van**	2
Hloubka netto [mm]	609	**Počet košů**	2
Výška netto [mm]	900	**Rozměr koše [mm]**	2x 210 x 300 x 120
Hmotnost netto [kg]	32.00	**Poměr příkon/litr [kW/l]**	0.77
Příkon elektrický [kW]	19.800	**Produkce hranolek [kg/h]**	28
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Technický list

Technický výkres

Fritéza elektrická dvojitá 0,77 kW/l, 13+13 l s podestavbou 400 V		
Model	**Sap kód**	00007380
FE 61/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek



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

Technický list

Výhody produktu

Fritéza elektrická dvojitá 0,77 kW/l, 13+13 l s podestavbou 400 V

Model	Sap kód	00007380
FE 61/13 ELT	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1 **Celonerezová vana**

dlouhá životnost
odolnost materiálu z nerezové oceli AISI 304
materiál nerezne

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

2 **Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4**

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

3 **Výpust do odnímatelného kolektoru v podestavbě se sítem proti hrubým nečistotám**

vyústění lázně do připravené nádoby

- snadná a bezpečná manipulace

4 **Studená zóna**

zabraňuje přepalování zbytků potravin
nedochází ke změně chuti oleje

- delší životnost oleje
- snadný přístup a údržba

5 **Vyjímatelné topné těleso**

delší životnost
snadný přístup

- plně vyjímatelný elektrický box i s topným tělesem pro pohodlné čištění vany a servisní úkony
- snadný přístup i do rohů a úspora času

6 **Vyšší zadní komínek**

prevence samovznícení

- bezpečnější odvod tepla a oddělení oleje a ventilace od fritézy

7 **2 termostaty**

pojistný a pracovní termostat

- bezpečnost provozu
- prevence samovznícení
- prevence přepalování oleje

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická dvojitá 0,77 kW/l, 13+13 l s podestavbou 400 V

Model	Sap kód	00007380
FE 61/13 ELT	Skupina artiklů	Fritézy a udržovače hranolek

1. **Sap kód:**
   00007380
2. **Šířka netto [mm]:**
   658
3. **Hloubka netto [mm]:**
   609
4. **Výška netto [mm]:**
   900
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   32.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   705
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   725
8. **Výška brutto [mm]:**
   1120
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   38.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Konstrukční typ zařízení:**
    S podestavbou
12. **Příkon elektrický [kW]:**
    19.800
13. **Napájení:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Zapalování:**
    Elektrické
15. **Stupeň krytí ovládacích prvků:**
    IPX4
16. **Materiál:**
    Nerez
17. **Kontrolky:**
    chodu a nahřátí
18. **Materiál vrchní desky:**
    AISI 304
19. **Tloušťka vrchní desky [mm]:**
    0.80
20. **Standardní výbava k zařízení:**
    víka, koše, sběrná nádoba s filtrem
21. **Objem vany [l]:**
    13
22. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    190
23. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    50
24. **Pojistný termostat do x °C:**
    235
25. **Nastavitelné nožičky:**
    Ano
26. **Materiál tělesa:**
    AISI 304
27. **Počet košů:**
    2
28. **Počet van:**
    2

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

Technický list

Technické parametry

Fritéza elektrická dvojitá 0,77 kW/l, 13+13 l s podestavbou 400 V		
Model	**Sap kód**	00007380
FE 61/13 ELT	**Skupina artiklů**	Fritézy a udržovače hranolek

29. Rozměr koše [mm]:
2x 210 x 300 x 120

30. Materiál vany:
AISI 304 - vysokojakostní nerez

31. Poměr příkon/litr [kW/l]:
0.77

32. Produkce hranolek [kg/h]:
28

33. Konstrukce topného tělesa:
topné vinuté těleso s velkým povrchem pro prodloužení jeho životnosti arovnoměrné nahřátí olejové lázně

34. Typ výpusti:
Do podestavby

35. Výpusť:
Ano

36. Umístění ohřevu:
Vnitřní

37. Průřez vodičů CU [mm²]:
10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)

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