

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 30
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 570 x 440 x 80

SAP -Code	00000903	Power Electric [KW]	15.000
Netzbreite [MM]	700	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	644	Beckenvolumen [l]	30
Nettohöhe [MM]	440	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	21.00	Korbgröße [mm]	570 x 440 x 80

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

3

Effektive Kaltzone

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

4

Abnehmbare Heizung

längeres Leben
einfacher Zugriff

5

Abnehmbarer Behälter

rostfrei

6

Manipulation

Einfache Portabilität

7

Verhinderung der Selbstneugung

Größerer Schornstein

8

2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00000903

2. Netzbreite [MM]:

700

3. Nettentiefe [MM]:

644

4. Nettohöhe [MM]:

440

5. Nettogewicht / kg]:

21.00

6. Bruttobreite [MM]:

685

7. Grobtiefe [MM]:

700

8. Bruttohöhe [MM]:

440

9. Bruttogewicht [kg]:

25.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

15.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Zündung:

elektrisch

15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

16. Material:

Edelstahl

17. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

18. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

0.80

20. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb, Ablassaufsatz

21. Beckenvolumen [l]:

30

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

235

25. Verstellbare Füße:

Ja

26. Heizelementmaterial:

AISI 304

27. Anzahl der Körbe:

1

28. Korbgröße [mm]:

570 x 440 x 80

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V

Modell	SAP -Code	00000903
FE 60 T	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementkonstruktion:

Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

32. Heizort:

innen

30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

31. Abfluss:

Ja