Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007379
FE 31/13 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

- Beckenvolumen [l]: 13
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 300 x 120

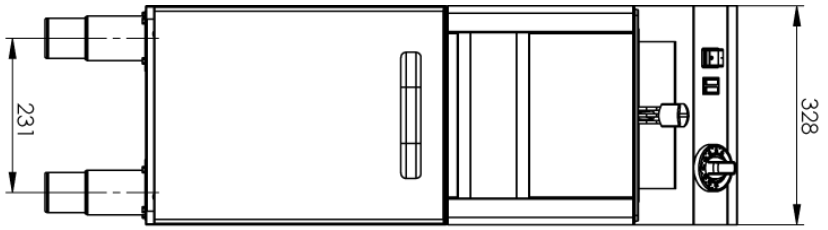
SAP -Code	00007379	**Beckenvolumen [l]**	13
Netzbreite [MM]	328	**Anzahl der Becken**	1
Nettentiefe [MM]	609	**Anzahl der Körbe**	1
Nettohöhe [MM]	900	**Korbgröße [mm]**	210 x 300 x 120
Nettogewicht / kg]	32.00	**Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]**	0.77
Power Electric [KW]	9.900	**Produktion von Pommes [kg/h]**	14
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

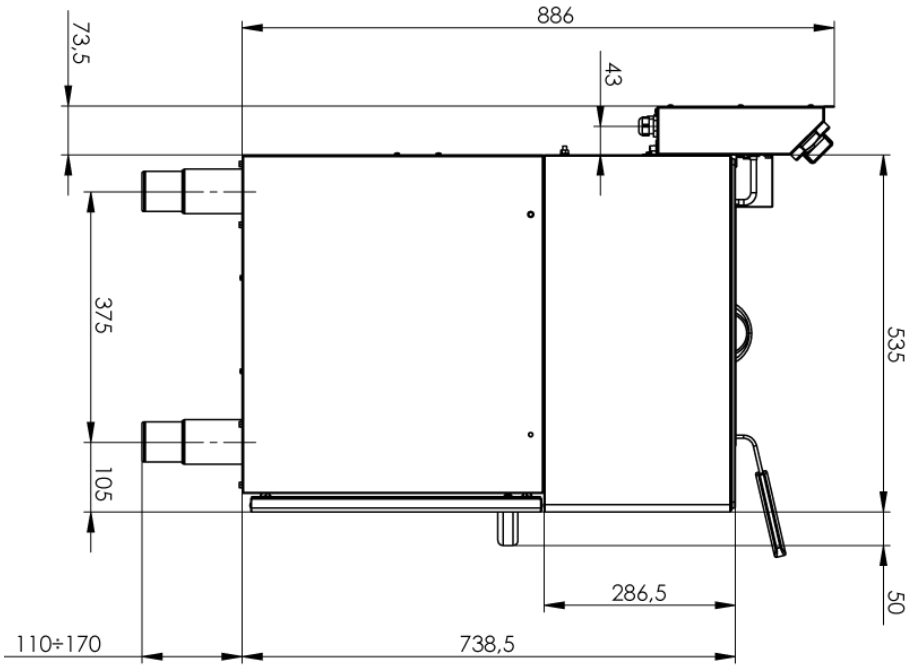
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

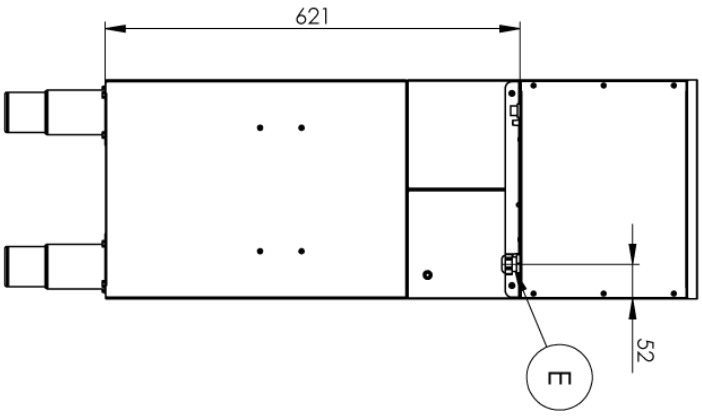
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007379
FE 31/13 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer







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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007379
FE 31/13 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1 **Binden**

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

2 **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

3 **Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz**

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

4 **Kaltzone**

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

5 **Abnehmbare Heizung**

längeres Leben
einfacher Zugriff

6 **Größerer Schornstein**

Verhinderung der Selbstneugung

7 **2 Thermostate**

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007379
FE 31/13 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00007379
2. **Netzbreite [MM]:**
   328
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   32.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   675
7. **Grobtiefe [MM]:**
   365
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1090
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   38.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    9.900
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. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
21. **Standardausrüstung für das Gerät:**
    Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter
22. **Beckenvolumen [l]:**
    13
23. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    190
24. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
25. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    235
26. **Verstellbare Füße:**
    Ja
27. **Heizelementmaterial:**
    AISI 304
28. **Anzahl der Körbe:**
    1

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,77 kW/l, 13 l mit Unterbau 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007379
FE 31/13 ELT	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Anzahl der Becken:
1

30. Korbgröße [mm]:
210 x 300 x 120

31. Beckenmaterial:
AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

32. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:
0.77

33. Produktion von Pommes [kg/h]:
14

34. Heizelementkonstruktion:
Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

35. Abflusstyp:
in den Unterbau

36. Abfluss:
Ja

37. Heizort:
innen

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
2,5

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