

Produktmerkmale

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

Modell SAP -Code



- Beckenvolumen [l]: 30
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja

00000903

- 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



Produkt Vorteile

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

Modell SAP - Code 00000903

Nationärin

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

Effektive Kaltzone

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

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

Abnehmbare Heizung

längeres Leben einfacher Zugriff

- Vollständige Elektrokast
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

Abnehmbarer Behälter

rostfrei

- einfacher zu reinigen und zu manipulieren
- Möglichkeit, den Behälter im Geschirrspüler zu waschen

Manipulation

Einfache Portabilität

 Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

Verhinderung der Selbstneugung

Größerer Schornstein

 Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse 2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Ti	isch mit Auslass 40	00 V
	SAP -Code	00000903
1. SAP -Code: 00000903		15. Schutz der Kontrollen: IPX4
2. Netzbreite [MM]: 700		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 644		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 440		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 21.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
6. Bruttobreite [MM]: 685		20. Standardausrüstung für das Gerät: Deckel, Korb, Ablassaufsatz
7. Grobtiefe [MM]: 700		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 440		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
9. Bruttogewicht [kg]: 25.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
0. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 235
1. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät		25. Verstellbare Füße: Ja
2. Power Electric [KW]: 15.000		26. Heizelementmaterial: AISI 304
3. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Anzahl der Körbe:
4 7" days		20 Karlan "0 - []

28. Korbgröße [mm]:

570 x 440 x 80

14. Zündung:

elektrisch



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,5 kW/l, 30 l Tisch mit Auslass 400 V				
Modell	SAP -Code	00000903		

29. Heizelementkonstruktion:

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

30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

31. Abfluss:

Ja

32. Heizort:

innen