

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007378



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 235 x 100

<b>SAP -Code</b>	00007378	<b>Beckenvolumen [l]</b>	8
<b>Netzbreite [MM]</b>	328	<b>Anzahl der Becken</b>	1
<b>Nettentiefe [MM]</b>	609	<b>Anzahl der Körbe</b>	1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Korbgröße [mm]</b>	210 x 235 x 100
<b>Nettogewicht / kg]</b>	32.00	<b>Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]</b>	0.75
<b>Power Electric [KW]</b>	6.000	<b>Produktion von Pommes [kg/h]</b>	9
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



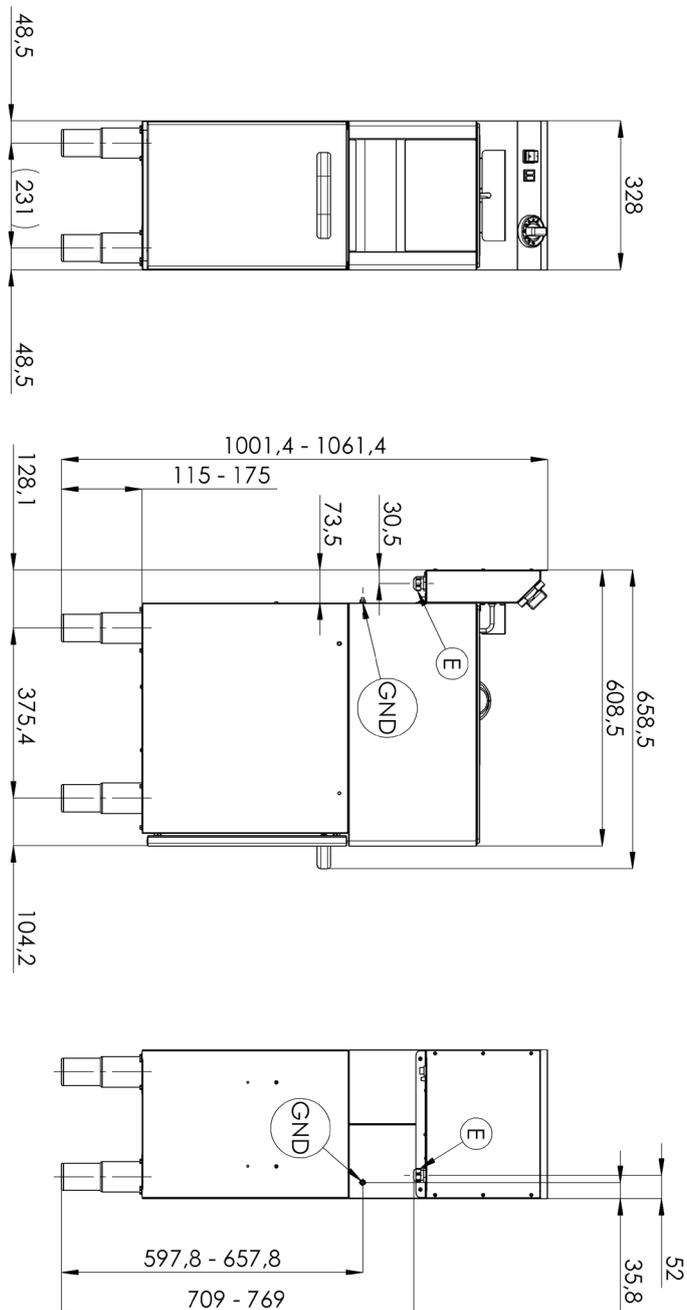
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007378



### Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007378

1

#### **Binden**

lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

2

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

#### **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

4

#### **Kaltzone**

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

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

5

#### **Abnehmbare Heizung**

längeres Leben  
einfacher Zugriff

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

6

#### **Größerer Schornstein**

Verhinderung der Selbstneugung

- Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

7

#### **2 Thermostate**

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007378

**1. SAP -Code:**

00007378

**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]:**

35.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

6.000

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

Edelstahl

**16. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**17. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**18. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

0.80

**19. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Körbe, Auffangbehälter mit Filter

**20. Beckenvolumen [l]:**

8

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

190

**22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**23. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

235

**24. Verstellbare Füße:**

Ja

**25. Heizelementmaterial:**

AISI 304

**26. Anzahl der Körbe:**

1

**27. Anzahl der Becken:**

1

**28. Korbgröße [mm]:**

210 x 235 x 100

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,75 kW/l, 8 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00007378

## 29. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

## 33. Abflusstyp:

in den Unterbau

## 30. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.75

## 34. Abfluss:

Ja

## 31. Produktion von Pommes [kg/h]:

9

## 35. Heizort:

innen

## 32. Heizelementkonstruktion:

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

## 36. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

1

- Výkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)