

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00012294
FE 90/80-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



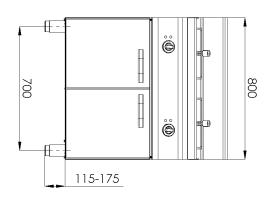
- Beckenvolumen [l]: 17
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2

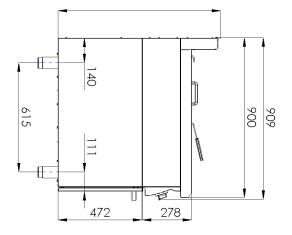
SAP -Code	00012294	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Beckenvolumen [l]	17
Nettentiefe [MM]	900	Anzahl der Becken	2
Nettohöhe [MM]	900	Anzahl der Körbe	2
Nettogewicht / kg]	94.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80
Power Electric [KW]	27.000		

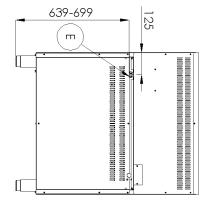


Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00012294
FE 90/80-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer









Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00012294
FE 90/80-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

#### Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

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

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

**Kaltzone** 

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

Heizung
längeres Leben
einfacher Zugriff

Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach Produkteinfügung



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt (	),8 kW/l, 17+17 l mit Unter	bau
Modell	SAP -Code	00012294
FE 90/80-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
<b>1. SAP -Code:</b> 00012294		<b>15. Material:</b> AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
2. Netzbreite [MM]: 800		<b>16. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
3. Nettentiefe [MM]: 900		<b>17. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 900		<b>18. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 94.00		<b>19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 1.50
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 840		<b>20. Standardausrüstung für das Gerät:</b> Deckel, Korb
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 970		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]:		<b>22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 190
9. Bruttogewicht [kg]: 112.00		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>24. Sicherheitsthermostat:</b> Ja
11. Konstruktionstyp des Gerät mit Unterbau	ts:	<b>25. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:</b> 230
12. Power Electric [KW]: 27.000		<b>26. Verstellbare Füße:</b> Ja
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Heizelementmaterial:</b> AISI 304
14. Schutz der Kontrollen:		28. Anzahl der Körbe:

IPX4



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00012294
FE 90/80-17 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
<b>29. Falsch unten:</b> Ja		<b>33. Heizelementkonstruktion:</b> drehbar
30. Anzahl der Becken:		<b>34. Abfluss:</b> Ja
<b>31. Beckenmaterial:</b> AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl		35. Heizort: innen
32. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:		36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

10

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

0.80