

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell	SAP -Code	
	00010747	



- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Nein
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 150 x 320 x 120

<b>SAP -Code</b>	00010747	<b>Power Electric [KW]</b>	6.800
<b>Netzbreite [MM]</b>	459	<b>Wird geladen</b>	2x 230 V / 1N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	0	<b>Beckenvolumen [l]</b>	8
<b>Nettohöhe [MM]</b>	306	<b>Anzahl der Körbe</b>	2
<b>Nettogewicht / kg</b>	15.80	<b>Korbgröße [mm]</b>	150 x 320 x 120

# Technisches Datenblatt



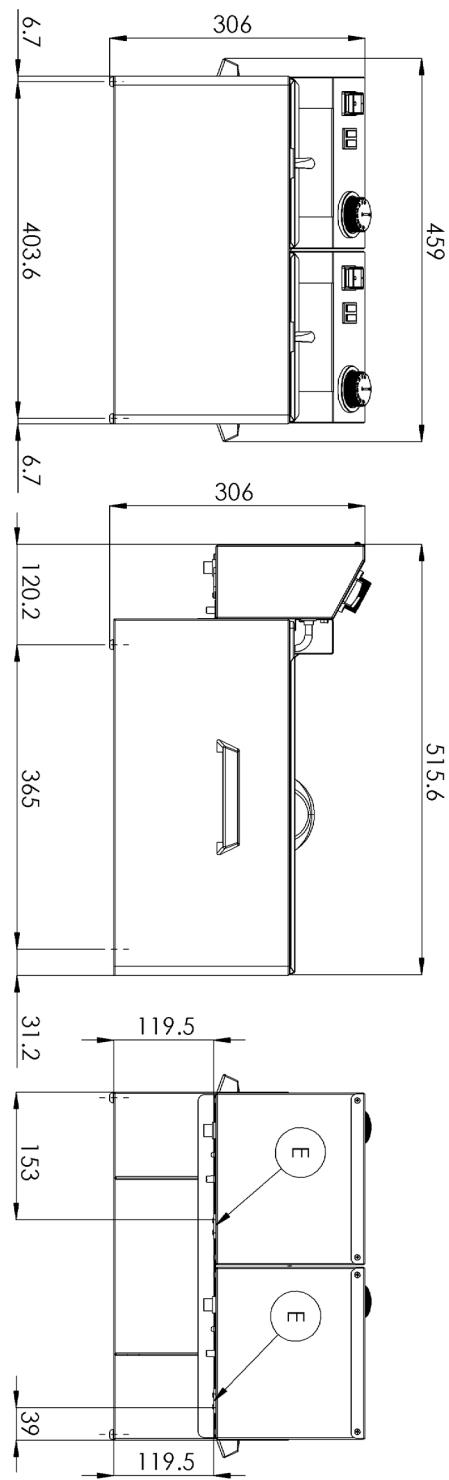
Technische Zeichnung

## Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell

SAP -Code

00010747



# Technisches Datenblatt



## Produkt Vorteile

### Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell	SAP -Code	
	00010747	

#### 1 Nationärin

- lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfacher und schnellerer Service

#### 2 Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung des Geräts

#### 3 Effektive Kaltzone

- verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten  
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl
- Längeres Ölleben
  - Einfacher Zugang und Wartung

#### 4 Abnehmbare Heizung

- längerer Leben  
einfacher Zugriff
- Vollständige Elektrokanal
  - Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

#### 5 Abnehmbarer Behälter

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

#### 6 Manipulation

- Einfache Portabilität
- Flexibilität in der Küche, die Möglichkeit, für Bankette zu verwenden

#### 7 Verhinderung der Selbstneugung

- Größerer Schornstein
- Sicherere Wärmeisipation und Trennung von Öl und Belüftung von Friteuse

#### 8 2 Thermostate

- die Versicherungs- und Arbeitsthermostat
- Sicherheit
  - Verhinderung der Selbstneugung
  - Vorbeugung von Ölverbrennung

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell	SAP -Code	
	00010747	

<b>1. SAP -Code:</b> 00010747	<b>15. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
<b>2. Netzbreite [MM]:</b> 459	<b>16. Material:</b> Edelstahl
<b>3. Nettentiefe [MM]:</b> 0	<b>17. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 306	<b>18. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304
<b>5. Nettogewicht / kg:</b> 15.80	<b>19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:</b> 0.80
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 555	<b>20. Standardausrüstung für das Gerät:</b> Deckel, Körbe
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 455	<b>21. Beckenvolumen [l]:</b> 8
<b>8. Bruttohöhe [MM]:</b> 345	<b>22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 190
<b>9. Bruttogewicht [kg]:</b> 18.80	<b>23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 50
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät	<b>24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:</b> 235
<b>11. Konstruktionstyp des Geräts:</b> Tischgerät	<b>25. Verstellbare Füße:</b> Ja
<b>12. Power Electric [KW]:</b> 6.800	<b>26. Heizelementmaterial:</b> AISI 304
<b>13. Wird geladen:</b> 2x 230 V / 1N - 50 Hz	<b>27. Anzahl der Körbe:</b> 2
<b>14. Zündung:</b> elektrisch	<b>28. Korbgröße [mm]:</b> 150 x 320 x 120

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Fischfritteuse elektrisch doppelt 0,43 kW/l, 8+8 l Tisch 230 V

Modell	SAP -Code	
	00010747	

### 29. Heizelementkonstruktion:

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

### 30. Abflusstyp:

an der Fronttafel

### 31. Abfluss:

Nein

### 32. Heizort:

innen

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

4