

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,96 kW/l, 13 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00110050



- Beckenvolumen [l]: 13
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 295 x 100

SAP -Code	00110050	Stromgas [KW]	12.000
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	13
Nettentiefe [MM]	700	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	330	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	22.00	Korbgröße [mm]	280 x 295 x 100
Power Electric [KW]	12.500	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.96
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



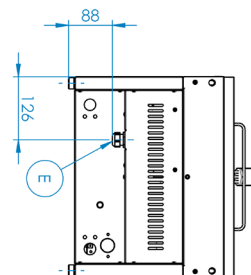
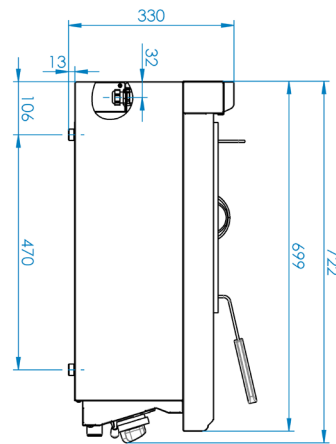
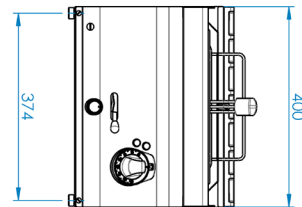
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,96 kW/l, 13 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00110050



### Fritteuse elektrisch 0,96 kW/l, 13 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00110050

1

#### Binden

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

#### ¾ „Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

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

#### Heizung

längeres Leben  
einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

#### Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach  
Produkteinfügung

- Gerichte sind nicht in Öl eingeweicht, haben einen besseren Geschmack und sind zuvor fertig
- größere Produktion

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,96 kW/l, 13 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00110050

**1. SAP -Code:**

00110050

**2. Netzbreite [MM]:**

400

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

330

**5. Nettogewicht / kg:**

22.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

440

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

500

**9. Bruttogewicht [kg]:**

28.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

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

12.500

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Stromgas [KW]:**

12.000

**15. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**16. Material:**

Edelstahl

**17. Arbeitsplatztyp:**

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

Edelstahl

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

1.20

**20. Geräteheiztyp:**

direkt

**21. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Korb

**22. Beckenvolumen [l]:**

13

**23. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**

300 x 336 x 200

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

190

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

50

**26. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**27. Verstellbare Füße:**

Ja

**28. Heizelementmaterial:**

AISI 304

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,96 kW/l, 13 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00110050

**29. Anzahl der Körbe:**

1

**30. Anzahl der Becken:**

1

**31. Korbgröße [mm]:**

280 x 295 x 100

**32. Beckenmaterial:**

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

**33. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:**

0.96

**34. Abflusstyp:**

an der Fronttafel

**35. Abfluss:**

Ja

**36. Anschluss abtropfen lassen:**

Nein

**37. Heizort:**

innen

**38. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)