

Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00000949
FE 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



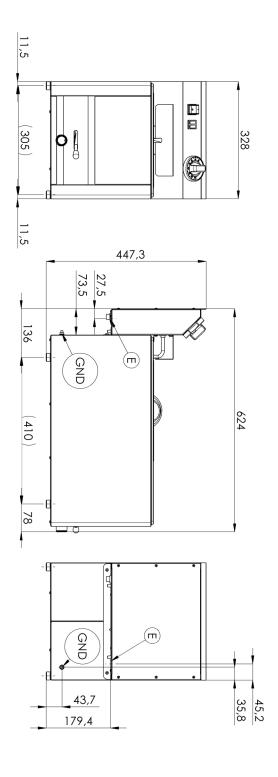
- Beckenvolumen [l]: 8
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 210 x 235 x 100

SAP -Code	00000949	Power Electric [KW]	3.000
Netzbreite [MM]	328	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	609	Beckenvolumen [l]	8
Nettohöhe [MM]	290	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	8.00	Korbgröße [mm]	210 x 235 x 100



Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00000949
FE 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00000949
FE 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

Binden

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

3/4 "Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

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

Größerer Schornstein

Verhinderung der Selbstneugung

 Sicherere Wärmeissipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

2 Thermostate

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

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

2025-10-13

3



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00000949
FE 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
SAP -Code: 00000949		15. Schutz der Kontrollen: IPX4
Netzbreite [MM]: 328		16. Material: Edelstahl
. Nettentiefe [MM]: 609		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
. Nettohöhe [MM]: 290		18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
5. Nettogewicht / kg]: 8.00		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
. Bruttobreite [MM]:		20. Standardausrüstung für das Gerät: Deckel, Korb, Ablassaufsatz
. Grobtiefe [MM]: 366		21. Beckenvolumen [l]:
. Bruttohöhe [MM]: 440		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
9.00 Bruttogewicht [kg]:		23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
D. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 235
. Konstruktionstyp de Tischgerät	s Geräts:	25. Verstellbare Füße: Ja
. Power Electric [KW]: 3.000		26. Heizelementmaterial: AISI 304
. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Anzahl der Körbe:
14 7" don o		20 Northern Co [month.

14. Zündung:

elektrisch

28. Korbgröße [mm]:

210 x 235 x 100



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,38 kW/l, 8 l ohne Unterbauten 230 V		
Modell	SAP -Code	00000949
FE 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

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

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75