

Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110053
FE 70/40 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Beckenvolumen [l]: 15
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Zündung: Piezo+večný plamen
- Anzahl der Körbe: 1
- Korbgröße [mm]: 280 x 295 x 100

SAP -Code	00110053	Art des Gas	Erdgas, Propan Butan
Netzbreite [MM]	400	Beckenvolumen [l]	15
Nettentiefe [MM]	700	Anzahl der Becken	1
Nettohöhe [MM]	1060	Anzahl der Körbe	1
Nettogewicht / kg]	44.00	Korbgröße [mm]	280 x 295 x 100
Stromgas [KW]	12.000	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80

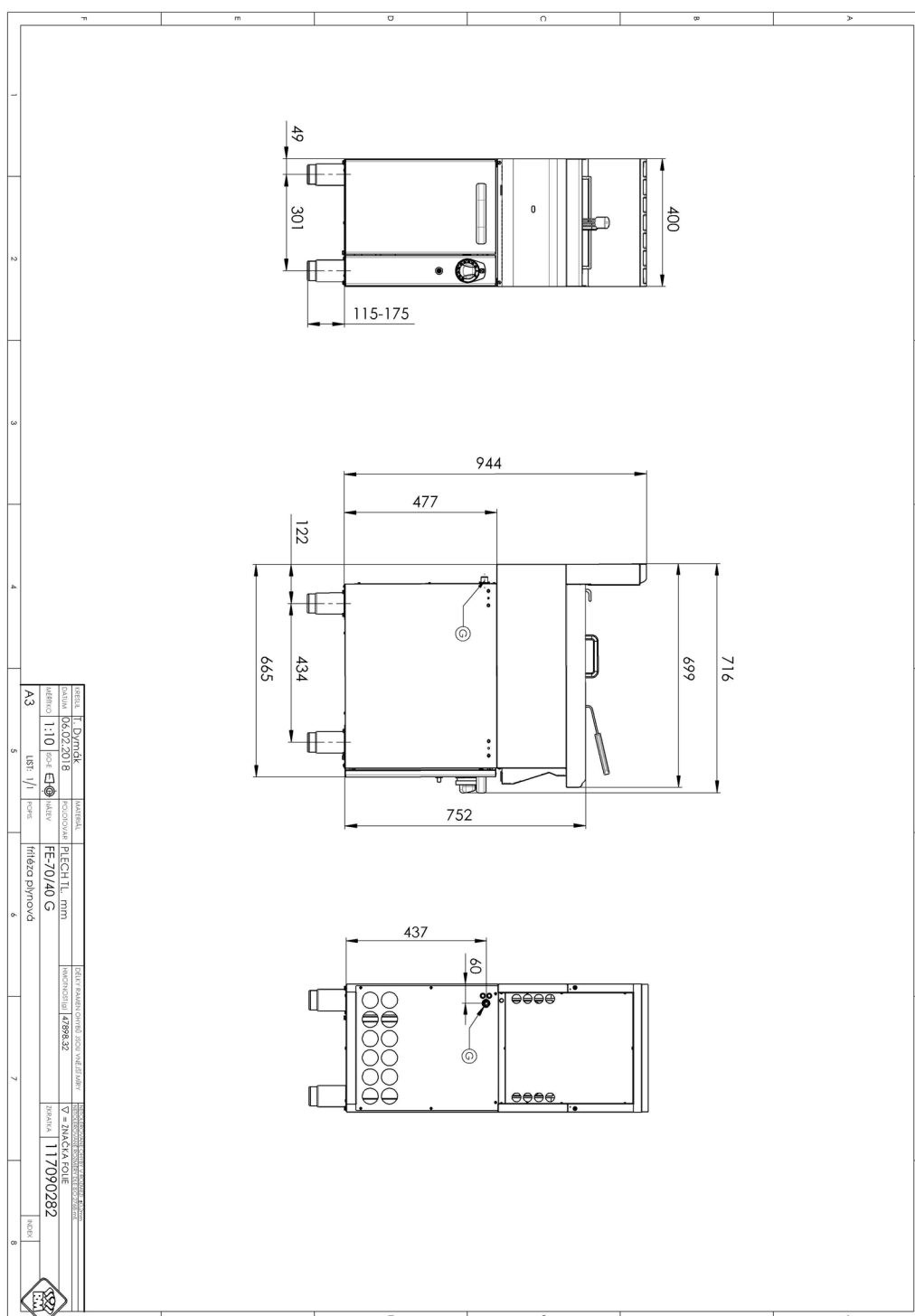
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110053
FE 70/40 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110053
FE 70/40 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter

Es gibt keine unnötige Gasleckage

lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schneller Service

2

Binden

lange Lebensdauer

Edelstahlwiderstand von AISI 304

Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei

Wasserbeständigkeit

lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

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

Ölauslass in einen vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

5

Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten

Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110053
FE 70/40 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00110053

2. Netzbreite [MM]:

400

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

1060

5. Nettogewicht / kg]:

44.00

6. Bruttobreite [MM]:

460

7. Grobtiefe [MM]:

820

8. Bruttohöhe [MM]:

1182

9. Bruttogewicht [kg]:

52.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Stromgas [KW]:

12.000

13. Zündung:

Piezo+večný plamen

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

15. Schutz der Kontrollen:

IPX4

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

18. Arbeitsplatztyp:

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

19. Arbeitsplatzmaterial:

AISI 304

20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:

1.20

21. Geräteheiztyp:

direkt

22. Standardausrüstung für das Gerät:

Deckel, Korb

23. Beckenvolumen [l]:

15

24. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:

311 x 339 x 275

25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

190

26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

27. Sicherheitsthermostat:

Ja

28. Verstellbare Füße:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Gasfritteuse 0,8 kW/l, 15 l mit Unterbau

Modell	SAP -Code	00110053
FE 70/40 G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Heizelementmaterial:

AISI 304

30. Anzahl der Körbe:

1

31. Anzahl der Becken:

1

32. Korbgröße [mm]:

280 x 295 x 100

33. Beckenmaterial:

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

34. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:

0.80

35. Abflusstyp:

in den Unterbau

36. Abfluss:

Ja

37. Heizort:

innen

38. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2