

ELEKTRISCHE FRITEUSE SFM18D

SKU: SFM18D



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>13,5 + 13,5 kW</u>
Stromversorgung	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷190°C</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>60</u>
Behälterinhalt (L.)	<u>22+22</u>
Ölkapazität (L)	<u>18+18</u>
Korbkapazität (L)	<u>2,5+2,5</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 714 x 1070(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>79</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>94</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>880 x 800 x 1210(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0,851</u>

Elektrische Friteusen. Boden und Frontblenden aus Edelstahl AISI 304 - Edelstahlwannen - Stärke 15/10 - gepresst und abgerundet mit einem Profil mit großem Kaltbereich zum Auffangen von Speiseresten - klappbare Heizelemente aus Edelstahl - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus Isoliermaterial - Sicherheitsthermostat mit Reset-Taste - Temperaturregelung über Thermostat bis 190 °C - Ablasshahn. Erreichen 190 °C in etwa 6 Minuten, Frittierzeit etwa 4-5 Minuten.

SFM18D: Mit Unterschrank ausgestattet. Mit 2 Wannen und doppeltem Thermostat für den unabhängigen Betrieb.



