

GAS FRITEUSE SF10DM

SKU: SF10DM



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>6,9 Kw + 6,9 kW</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>12+12</u>
Behälterinhalt (L.)	<u>13+13</u>
Ölkapazität (L)	<u>10+10</u>
Korbkapazität (L)	<u>1+1</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷195°C</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>800 x 700 x 370(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>41</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>55</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>880 x 800 x 600(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0.423</u>

Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2" G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

