

GAS FRITEUSE SFM20M

SKU: SFM20M



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>16,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190 Kcal/h - 56300 BTU/h</u>
Methan	<u>G20=1,75 G25=2,03</u>
FLÜSSIGGAS	<u>G30/G31=1,29</u>
Brenneranzahl	<u>3</u>
Stundenproduktion (Kg/h)	<u>25</u>
Behälterinhalt (L.)	<u>24</u>
Ölkapazität (L)	<u>20</u>
Korbkapazität (L)	<u>2,5</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷195°C</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>400 x 714 x 1070(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>52</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>63</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>480 x 800 x 1210(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0,465</u>

Gasfritteusen. Arbeitsfläche und Frontblenden aus Edelstahl AISI 304 - Edelstahlwannen - Stärke 15/10 - gepresst und abgerundet mit einem Profil mit großem Kaltbereich zum Auffangen von Speiseresten - Griffe an Körben, Knöpfen und Deckeln aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Stufen von 110 bis 190°C - Gasanschluss 1/2"G - Wabenförmige Rohrbrenner - Sicherheitssystem mit Thermoelementventil und Sicherheitsthermostat - geschützte Zündflamme - Zündung mit Piezoelektrik - Betrieb mit Erdgas, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - Ablasshahn. Erreichen 190°C in ca. 10 Minuten - Frittierzeit ca. 5-6 Minuten.
SFM20M: inklusive Unterschrank.

