

# TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00007381



- Beckenvolumen [l]: 16
- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Heizort: innen
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 1

<b>SAP -Code</b>	00007381	<b>Power Electric [KW]</b>	9.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	658	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	609	<b>Beckenvolumen [l]</b>	16
<b>Nettohöhe [MM]</b>	290	<b>Anzahl der Körbe</b>	1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	15.00		

# Technisches Datenblatt



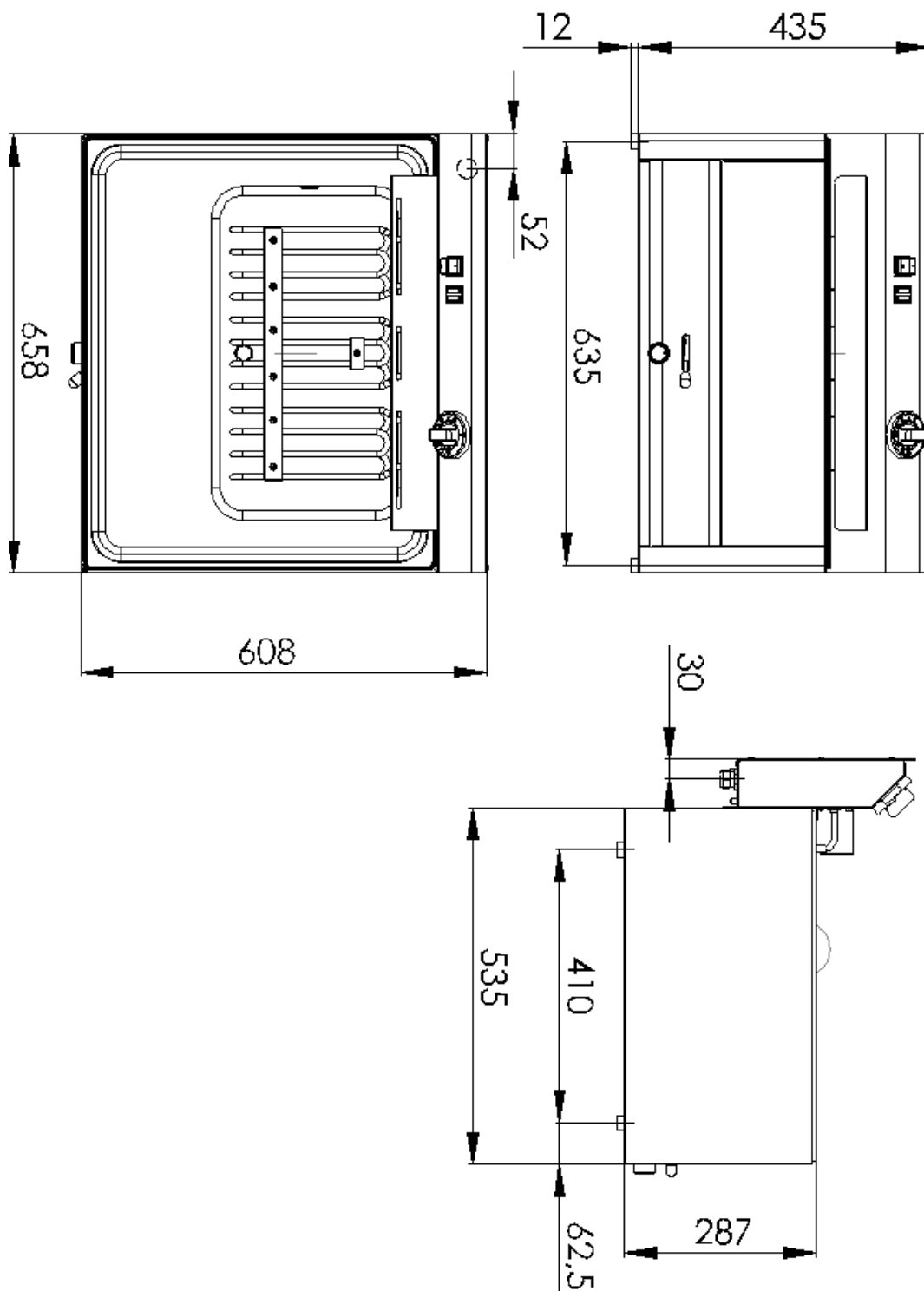
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00007381



### Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00007381

1

#### **Binden**

lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

2

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

#### **¾ „Abflussventil vor dem Gerät mit Sicherheitssicherung gegen spontane Entladung**

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

4

#### **Kaltzone**

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten  
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

5

#### **Abnehmbare Heizung**

längeres Leben  
einfacher Zugriff

- Vollständige Elektrokast
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

#### **Größerer Schornstein**

Verhinderung der Selbstneugung

- Sicherere Wärmeisipation und Trennung von Öl und Belüftung von Fritteuse

7

#### **2 Thermostate**

die Versicherungs- und Arbeitsthermostat

- Sicherheit
- Verhinderung der Selbstneugung
- Vorbeugung von Ölverbrennung

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V

Modell

SAP -Code

00007381

**1. SAP -Code:**

00007381

**2. Netzbreite [MM]:**

658

**3. Nettentiefe [MM]:**

609

**4. Nettohöhe [MM]:**

290

**5. Nettogewicht / kg]:**

15.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

725

**7. Grobtiefe [MM]:**

710

**8. Bruttohöhe [MM]:**

540

**9. Bruttogewicht [kg]:**

18.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

**12. Power Electric [KW]:**

9.000

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Zündung:**

elektrisch

**15. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**16. Material:**

Edelstahl

**17. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

0.80

**20. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Korb, Ablassaufsatz

**21. Beckenvolumen [l]:**

16

**22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

190

**23. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

235

**25. Verstellbare Füße:**

Ja

**26. Heizelementmaterial:**

AISI 304

**27. Anzahl der Körbe:**

1

**28. Heizelementkonstruktion:**

Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch 0,56 kW/l, 16 l ohne Unterbauten 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00007381
---------------	------------------	----------

**29. Abflusstyp:**

an der Fronttafel

**31. Heizort:**

innen

**30. Abfluss:**

Ja