

## Frityr Metos EVO400T 400/3

Gulvmodell med ett basseng, oljevolum 18 liter. Innebygd

oljetank i dyptrukket rustfritt stål med kjølesone

- enkel styrenhet integrert i frontpanel

- temperatur justerbar 50-190°C, elektronisk termostat,

nøyaktighet +/-2°C

- oljetank med grovfilter forenkler rengjøringen

- hygienisk og motstandsdyktig konstruksjon helt i rustfritt stål

Standard tilbehør (inkludert i prisen):

- 2 st frityrkurv, mål 158x285x135 mm

- 1 st lokk til basseng Ekstra tilbehør (pristillegg)

- oljepumpe



## Frityr Metos EVO400T 400/3

Produktkapacitet	52 kg pommes frites / timme
Bredde mm	400
Dyp mm	600
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,307
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,307 m3
Lengde på forpakning	48,5
Bredde på forpakning	66
Høyde på forpakning	96
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	48,5x66x96 cm
Netto vekt	59
Net weight with unit	59 kg
Bruttovekt	63
Vekt inkl. emballasje	63 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	22
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Beskyttelsesgrad (IP)	X5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Tankvolum liter	15
Oljefiltrering	Nei
Timer	Nei