

Frityr Metos EVO200T

400V/3

Gulvmodell med ett basseng, oljevolum 8 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 grov- og finfilter forenkler rengjøringen
- hygienisk og motstandsdyktig konstruksjon helt i rustfritt stål

Standard tilbehør (inkludert i prisen):

- 1 st frityrkurv, mål 160x270x135 mm
- 1 st lokk til basseng Ekstra tilbehør (pristillegg)
- oljepumpe



Frityr Metos EVO200T 400V/3

Produktkapacitet	26 kg pommes frites / timme
Bredde mm	200
Dyp mm	600
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,165
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,165 m ³
Lengde på forpakning	26
Bredde på forpakning	66
Høyde på forpakning	96
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	26x66x96 cm
Netto vekt	37
Net weight with unit	37 kg
Bruttovekt	41
Vekt inkl. emballasje	41 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	11
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Beskyttelsesgrad (IP)	IPX5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Rengjøring	Håndvask
Tankvolum liter	8 L
Oljefiltrering	Nei
Timer	Nei

Frytyn Metos EVO200T 400V/3