

Fritös Metos EVO200T

Golvmodell fritös med en bassäng, oljevolym 8 liter. Inbyggd

oljebehållare, av pressat rostfritt stål med kyld zon

- lättanvänd styrenhet är integrerade inne i frontpanel

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

noggranhet +/-2°C

- oljebehållare med grov- och finfilter underlättar rengöringen

- hygienisk och tålig konstruktion helt i rostfritt stål

Standard tillbehör (inkluderade i priset):

- 1 st kokkorg, mått 160x270x135 mm

- 1 st oljebehållarens lucka

Extra tillbehör (debiteras separat)

- oljepumpa



Fritös Metos EVO200T

Produktkapasitet	26 kg pommes frites / timme
Bredd mm	200
Djup mm	600
Höjd mm	900
Paketvolym	0,165
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,165 m ³
Längd på förpackning	26
Bredd på förpackning	66
Höjd på förpackning	96
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	26x66x96 cm
Nettovikt	37
Nettovikt med ental	37 kg
Bruttovikt	41
Vikt inkl. emballage	41 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	11
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Kapslingsklass (IP)	IPX5
Typ av anslutning	Flexibel
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Rengöring	Handtvätt
Tankvolym L	8 L
Oljefiltrering	Nej
Timer	Nej

Fritös Metos EVO200T