

Frityr Metos EVO2200T

400V/3

Gulvmodell med 2 kammper, oljevolum 2x8 liter. Innebygget

oljetank i dyptrukket rustfritt stål med kjølesone

- enkel styreenhet 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):

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



Frytør Metos EVO2200T 400V/3

Produktkapasitet	52 kg pommes frites / timme
Bredde mm	400
Dyp mm	600
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,307
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,307 m ³
Lengde på forpakning	48,5
Bredde på forpakning	66
Høyde på forpakning	96
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	48,5x66x96 cm
Netto vekt	62
Net weight with unit	62 kg
Bruttovekt	66
Vekt inkl. emballasje	66 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	22
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Beskyttelsesgrad (IP)	X5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Tankvolum liter	8 L
Oljefiltrering	Nei
Timer	Nei

Frytyn Metos EVO2200T 400V/3