

Fritös Metos EVO400T/P

Golvmodell fritös med en bassäng, oljevolym 18 liter. Inbyggd oljebehållare, av pressat rostfritt stål med kyld zon

- lättanvänd styrenhet är integrerade inne i frontpanel
- temperatur justerbar 50-190°C, elektronisk termostat, noggrannhet +/-2° C
- oljepumpa
- oljebehållare med grov- och finfilter underlättar rengöringen
- hygienisk och tålig konstruktion helt i rostfritt stål

Standard tillbehör (inkluderade i priset):

- 2 st kokkorg, mått 158x285x135 mm
- 1 st oljebehållarens lucka



Fritös Metos EVO400T/P

Produktkapasitet	52 kg pommes frites / timme
Bredd mm	400
Djup mm	600
Höjd mm	900
Paketvolym	0,308
Volymerhet	m ³
Paketvolym	0,308 m ³
Längd på förpackning	52
Bredd på förpackning	62
Höjd på förpackning	95,5
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	52x62x95,5 cm
Nettovikt	59
Nettovikt med ental	59 kg
Bruttovikt	63
Vikt inkl. emballage	63 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	22
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Kapslingsklass (IP)	IPX5
Typ av anslutning	Flexibel
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Tankvolym L	18 L
Oljefiltrering	Ja
Timer	Nej