

Fritös Metos VC EVO400T

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

- 4 programnamn visas på displayen
- temperatur och tid display
- tomgång tid och temperatur justerbara
- lättanvänd styrenhet är integrerade inne i frontpanel
- temperatur justerbar 50-190°C, elektronisk termostat, noggrannhet +/-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 VC EVO400T

Produktkapacitet	52 kg pommes frites / timme
Bredd mm	400
Djup mm	600
Höjd mm	900
Paketvolym	0,307
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,307 m3
Längd på förpackning	48,5
Bredd på förpackning	66
Höjd på förpackning	96
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	48,5x66x96 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 fasar	3NPE
Kapslingsklass (IP)	IPX5
Typ av anslutning	Flexibel
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektronisk
Tankvolym L	18 L
Programerbarhet	Programerbar
Oljefiltrering	Nej
Timer	Ja

Fritös Metos VC EVO400T