

Rasvakeitin Metos VC EVO2200T

Kaksialtainen, lattiamallinen rasvakeitin, altaan tilavuus 2x8

litraa. Syväänvedetty paistoallas poistohanalla

- selkeä käyttöpaneeli upotettu laitteen etuosaan
- ohjelmoitava ohjauspaneeli, 4 paisto-ohjelmaa
- lämpötilan ja paistoajan näyttö, paisto-ohjelman nimi
- joutokäyntiaika ja -lämpötila säädettävissä
- öljyn lämpötilasäätö 50-190°C, elektronisen termostaatin tarkkuus +/-2°C
- öljyn suodatusastia laitteen sisällä kaapissa sisältää karkea- ja hienosihdin
- rakenne kauttaaltaan ruostumaton terästä

Vakiovarusteet (sisältyvät hintaan):

- 2 paistokoria, koko 160x270x135 mm
- altaan kansi kahdelle altaalle

Lisävarusteet (veloitetaan erikseen)

- öljypumppu



Rasvakeitin Metos VC EVO2200T

Tuotteen kapasiteetti	52kg ranskanperunoita tunnissa
Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	600
Tuotteen korkeus mm	900
Pakkauksen tilavuus	0,307
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,307 m3
Pakkauksen leveys	48,5
Pakkauksen syvyys	66
Pakkauksen korkeus	96
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	48,5x66x96 cm
Nettopaino	62
Nettopaino	62 kg
Bruttopaino	66
Pakkauksen paino	66 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	22
Sulakkeen koko A	32
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
IP-luokitus	X5
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Tyyppi	sähkö
Ohjaustyyppi	elektroninen
Allastilavuus L	8 L
Öljynsuodatus	Ei
Ajastin	Kyllä