

Fritös Metos VC EVO400T/P

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):

- oljepumpa
- 1 st kokkorg, mått 160x270x135 mm
- 1 st oljebehållarens lucka



Fritös Metos VC EVO400T/P

Produktkapacitet	52 kg pommes frites / timme
Bredde mm	400
Dyp mm	600
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,308
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,308 m ³
Lengde på forpakning	52
Bredde på forpakning	62
Høyde på forpakning	95,5
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	52x62x95,5 cm
Netto vekt	59
Net weight with unit	59 kg
Bruttovekt	63
Vekt inkl. emballasje	63 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	22
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Beskyttelsesgrad (IP)	IPX5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Type	elektrisk
Driftstype	Elektronisk
Tankvolum liter	18 L
Programmerbarhet	Programmerbar
Oljefiltrering	Ja
Timer	Ja

Fritös Metos VC EVO400T/P