

Fritös Metos VC EVO 2200

T/P

Golvmodell fritös med två bassäng, oljevolym 2x8 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, noggranhet +/-2°C
- oljebehållare med grov- och finfilter underlättar rengöringen
- hygienisk och tålig konstruktion i rostfritt stål Standard tillbehör (inkluderade i priset):
- oljepump
- 2 st kokkorgar, mått 160x270x135 mm
- 2 st oljebehållarens lucka



Fritös Metos VC EVO 2200 T/P

Produktkapasitet	52 kg pommes frites / timme
Bredd mm	400
Djup mm	600
Höjd mm	900
Paketvolym	0,308
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,308 m3
Längd på förpackning	52
Bredd på förpackning	62
Höjd på förpackning	95,5
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	52x62x95,5 cm
Nettovikt	62
Nettovikt med ental	62 kg
Bruttovikt	66
Vikt inkl. emballage	66 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	22
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Kapslingsklass (IP)	X5
Typ av anslutning	Flexibel
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektronisk
Tankvolym L	2 x 8 L
Programerbarhet	Programerbar
Oljefiltrering	Ja
Timer	Ja

Fritös Metos VC EVO 2200 T/P