

Rasvakeitin Metos VC EVO400T/P/L

Yksialtainen, lattiamallinen rasvakeitin, altaan tilavuus 18 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):

- öljypumppu
- korihissi
- 1 paistokori, koko 160x270x135 mm
- altaan kansi



Rasvakeitin Metos VC EVO400T/P/L

Tuotteen kapasiteetti	52kg ranskanperunoita tunnissa
Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	600
Tuotteen korkeus mm	900
Pakkauksen tilavuus	0,308
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,308 m ³
Pakkauksen leveys	52
Pakkauksen syvyys	62
Pakkauksen korkeus	95,5
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	52x62x95,5 cm
Nettopaino	59
Nettopaino	59 kg
Bruttopaino	63
Pakkauksen paino	63 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	22
Sulakkeen koko A	32
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
IP-luokitus	IPX5
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Tyyppi	sähkö
Ohjaustyyppi	elektroninen
Allastilavuus L	18 L
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Öljynsuodatus	Kyllä
Ajastin	Kyllä

Rasvakeitin Metos VC EVO400T/P/L