

Fritös Metos VC EVO250T/P

Golvmodell fritös med en bassäng, oljevolym 10 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 205x270x135 mm
- 1 st oljebehållarens lucka



Fritös Metos VC EVO250T/P

Produktkapasitet	26 kg pommes frites / timme
Bredd mm	250
Djup mm	600
Höjd mm	900
Paketvolym	0,203
Volymerhet	m ³
Paketvolym	0,203 m ³
Längd på förpackning	32
Bredd på förpackning	66
Höjd på förpackning	96
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	32x66x96 cm
Nettovikt	40
Nettovikt med ental	40 kg
Bruttovikt	44
Vikt inkl. emballage	44 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	11
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Kapslingsklass (IP)	IPX5
Typ av anslutning	Flexibel
Driftstyp	Elektronisk
Tankvolym L	10 L
Programerbarhet	Programerbar
Oljefiltrering	Ja
Timer	Ja