

Fritös Metos VC EVO 400T/L

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, noggranhet +/-2° C
- oljebehållare med grov- och finfilter underlättar rengöringen
- hygienisk och tålig konstruktion helt i rostfritt stål

Standard tillbehör (inkluderade i priset):

- 2 korglyfter
- 2 st kokkorg, mått 158x285x135 mm
- 1 st oljebehållarens lucka



Fritös Metos VC EVO 400T/L

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	59
Nettovikt med ental	59 kg
Bruttovikt	63
Vikt inkl. emballage	63 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	22
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Kapslingsklass (IP)	IPX5
Typ av anslutning	Flexibel
Driftstyp	Elektronisk
Tankvolym L	18 L
Programerbarhet	Programerbar
Oljefiltrering	Nej
Timer	Ja

Fritös Metos VC EVO 400T/L