

# Rasvakeitin Metos VC EVO250T/P

Yksialtainen, lattiamallinen rasvakeitin, altaan tilavuus 10 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
- 1 paistokori, koko 205x270x135 mm
- altaan kansi



## Rasvakeitin Metos VC EVO250T/P

Tuotteen kapasiteetti	26kg ranskanperunoita tunnissa
Tuotteen leveys mm	250
Tuotteen syvyys mm	600
Tuotteen korkeus mm	900
Pakkauksen tilavuus	0,203
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,203 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	32
Pakkauksen syvyys	66
Pakkauksen korkeus	96
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	32x66x96 cm
Nettopaino	40
Nettopaino	40 kg
Bruttopaino	44
Pakkauksen paino	44 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	11
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
IP-luokitus	IPX5
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Ohjaustyyppi	elektroninen
Allastilavuus L	10 L
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Öljynsuodatus	Kyllä
Ajastin	Kyllä