

Frityr Metos EVO250T/P

400V/3

- Gulvmodell med 1 basseng, oljevolum 10 liter. Oljepumpe
- innebygd oljetank i dyptrukket rustfritt stål med kjølesone
 - enkel styrenhet integrert i frontpanel
 - temperatur justerbar 50-190°C, elektronisk termostat, nøyaktighet +/-2°C
 - oljetank med grov- og finfilter forenkler rengjøringen
 - hygienisk og motstandsdyktig konstruksjon helt i rustfritt stål

Standard tilbehør (inkludert i prisen):

- 1 st frityrkurv, mål 205x270x135 mm
- 1 st lokk til basseng



Frityr Metos EVO250T/P 400V/3

Produktkapacitet	26 kg pommes frites / timme
Bredde mm	250
Dyp mm	600
Høyde mm	900
Pakkevolum inkl. emballasje	0,203
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,203 m ³
Lengde på forpakning	32
Bredde på forpakning	66
Høyde på forpakning	96
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	32x66x96 cm
Netto vekt	40
Net weight with unit	40 kg
Bruttovekt	44
Vekt inkl. emballasje	44 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	11
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Beskyttelsesgrad (IP)	IPX5
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Tankvolum liter	10 L
Oljefiltrering	Ja
Timer	Nei