

Rasvakeitin Metos EVO200T

Yksialtainen, lattiamallinen rasvakeitin, altaan tilavuus 8 litraa.

Syväänvedetty paistoallas poistohanalla

- selkeä käyttöpaneeli upotettu laitteen etuosaan
- öljyn lämpötilasäätö 50-190°C, elektronisen termostaatin tarkkuus +/-2°C
- öljyn suodatusastia laitteen sisällä kaapissa sisältää karke- ja hienosihdin
- rakenne kauttaaltaan ruostumaton terästä

Vakiovarusteet (sisältyvät hintaan):

- 1 paistokori, koko 160x270x135 mm
- altaan kansi

Lisävarusteet (veloitetaan erikseen)

- öljypumppu



Rasvakeitin Metos EVO200T

Tuotteen kapasiteetti	26kg ranskanperunoita tunnissa
Tuotteen leveys mm	200
Tuotteen syvyys mm	600
Tuotteen korkeus mm	900
Pakkauksen tilavuus	0,165
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,165 m ³
Pakkauksen leveys	26
Pakkauksen syvyys	66
Pakkauksen korkeus	96
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	26x66x96 cm
Nettopaino	37
Nettopaino	37 kg
Bruttopaino	41
Pakkauksen paino	41 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	11
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
IP-luokitus	IPX5
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Tyyppi	sähkö
Ohjaustyyppi	elektromekaaninen
Puhdistus	käsin pesu
Allastilavuus L	8 L
Öljynsuodatus	Ei
Ajastin	Ei

Rasvakeitin Metos EVO200T