

Technical data sheet



Product features

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545



- Basin volume [l]: 8
- Drain type: On the front panel
- Safety drain: Yes
- Maximum device temperature [°C]: 190
- Minimum device temperature [°C]: 50
- Material: Stainless steel
- Heating location: Outside the tank
- Ignition: Piezo
- Number of baskets: 1

SAP Code	00014545	Type of gas	Natural gas, propane butane
Net Width [mm]	330	Basin volume [l]	8
Net Depth [mm]	600	Number of basins	1
Net Height [mm]	480	Number of baskets	1
Net Weight [kg]	21.70	Ratio power/volume [kW/l]	1.00
Power gas [kW]	8.000	Production of fries [kg/h]	18

Technical data sheet



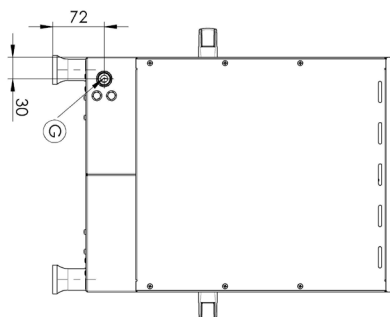
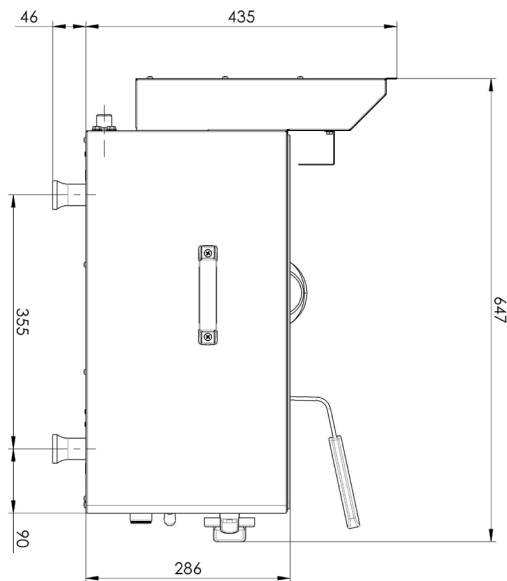
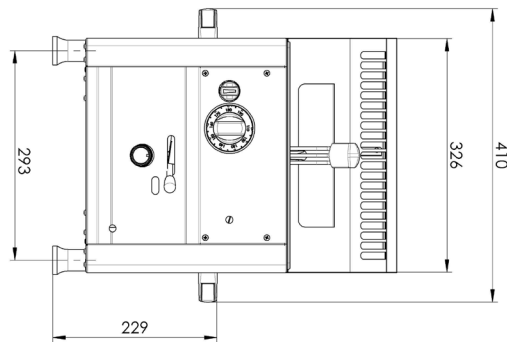
Technical drawing

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545



Technical data sheet



Product benefits

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

1

1kW / l (vana)

produkce hranolek 18 kg / hod (90-120 porcí za hodinu)
– vysoké množství obslužených zákazníků za hodinu

2

1kW / l (vana)

rychlý náběh smažení
– úspora času při náběhu zařízení

3

Efektivita využití prostoru (objem koše vs objem vany) = 94,5%

vysoká efektivita využití prostoru
– úspora prostoru
– úspora energií a oleje
– maximalizace produkce hranolek

4

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru “V” s hořáky pod vanou

nízká cirkulace oleje
přepalky se nemísí do čerstvě smažených hranolek
prodlužuje délku použitelnosti oleje
– úspora spotřeby oleje
– finanční úspora

5

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru “V” s hořáky pod vanou

nízká cirkulace oleje
přepalky se proto nemísí do čerstvě smažených hranolek
vysoká kvalita smažených hranolek
– spokojený a vracející se zákazník

6

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru “V” s hořáky pod vanou

nízká cirkulace oleje
přepalky se nemísí do čerstvě smažených hranolek
žádaná chuť smažených hranolek
– spokojený a vracející se zákazník

7

Studená zóna (25 %) + Vana ve tvaru “V” s hořáky pod vanou

snadná údržba
– úspora času zaměstnance

8

Madla

vysoká mobilita
– úspora času a energie zaměstnance
– snižuje se riziko pracovního úrazu

9

Váha 21,7 kg

vysoká mobilita
– úspora času a energie zaměstnance
– snižuje se riziko pracovního úrazu

10

Váha 21,7 kg

bytelná konstrukce díky vysoké hmotnosti
životnost výrobku
– finanční úspora

Technical data sheet



Technical parameters

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

1. SAP Code:

00014545

2. Net Width [mm]:

330

3. Net Depth [mm]:

600

4. Net Height [mm]:

480

5. Net Weight [kg]:

21.70

6. Gross Width [mm]:

395

7. Gross depth [mm]:

660

8. Gross Height [mm]:

533

9. Gross Weight [kg]:

25.00

10. Device type:

Gas unit

11. Construction type of device:

Table top

12. Power gas [kW]:

8.000

13. Ignition:

Piezo

14. Type of gas:

Natural gas, propane butane

15. Protection of controls:

IPX4

16. Material:

Stainless steel

17. Worktop material:

AISI 304

18. Worktop Thickness [mm]:

0.80

19. Device heating type:

Indirect

20. Standard equipment for device:

lid, basket, drain plug

21. Basin volume [l]:

8

22. Maximum device temperature [°C]:

190

23. Minimum device temperature [°C]:

50

24. Safety thermocouple:

Yes

25. Safety thermostat:

Yes

26. Adjustable feet:

Yes

27. Number of baskets:

1

28. Number of basins:

1

Technical data sheet



Technical parameters

Gas fryer 8 l, 8 kW

Model

SAP Code

00014545

29. Basin material:

AISI 304 - High quality stainless steel

32. Drain type:

On the front panel

30. Ratio power/volume [kW/l]:

1.00

33. Safety drain:

Yes

31. Production of fries [kg/h]:

18

34. Heating location:

Outside the tank