



Pommes fritesvärmeri BSEI64

Wery pommes fritesvärmeri BSEI64 har termostatstyrd undervärme med element under kanten och övervärme med infrarött element. Under och övervärme regleras individuellt. Enheten levereras med en GN1/1-kantin samt löstagbar perforerad insatsbotten.

Effektivitet och kvalitet

Wery pommes fritesvärmeri BSEI64 används tillsammans med fritös. Kallas ibland för saltstation. För förvaring av pommes frites innan **servering, max 5–10 min.** Lämplig för gatukök och mindre restauranger.

Lång livslängd

Wery pommes fritesvärmeri har topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter.

Tillbehör: hopkopplingslist

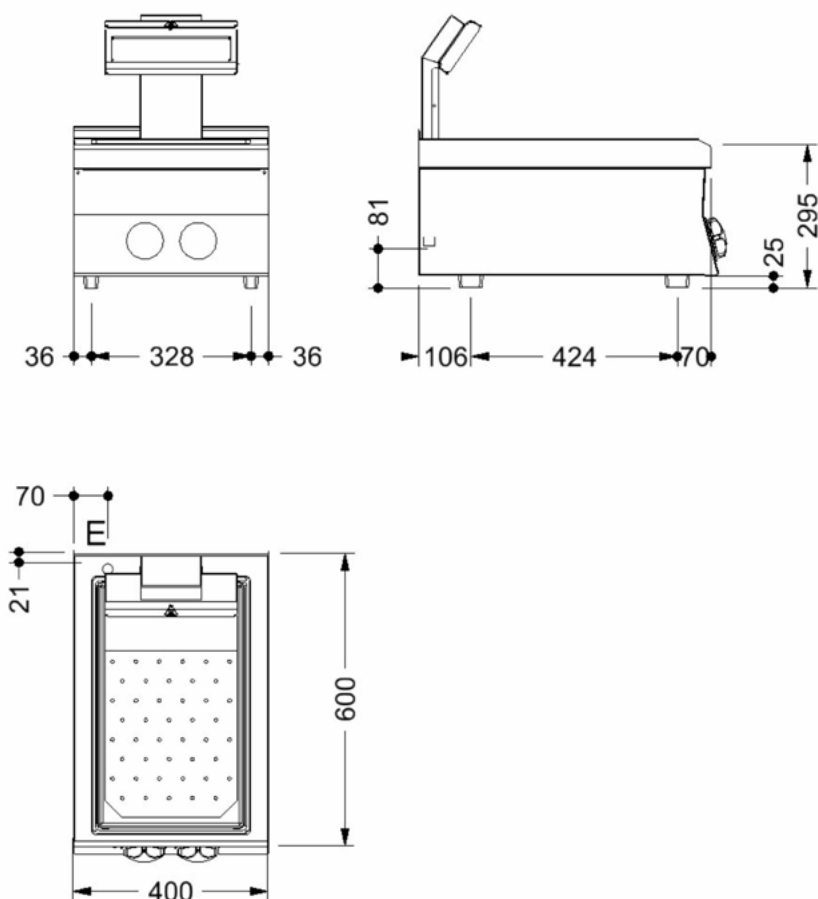
Tekniska specifikationer:

Effekt	2 kW
Anslutning el	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring	10 A
Rek. anslutningskabel	3×1,5 mm ²
Anslutning gas	
CE-kategori gas	
Anslutning VA	
Dimension B×D×H	400×600×295 mm
Vikt bto/nto	21/20 kg





Pommes fritesvärmeri BSEI64 Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

- E – Elanslutning
- G – Gasanslutning
- KV – Kallvattenanslutning
- S – Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten.
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman.
Läs manualen före installation och driftstart.
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner A.B