



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

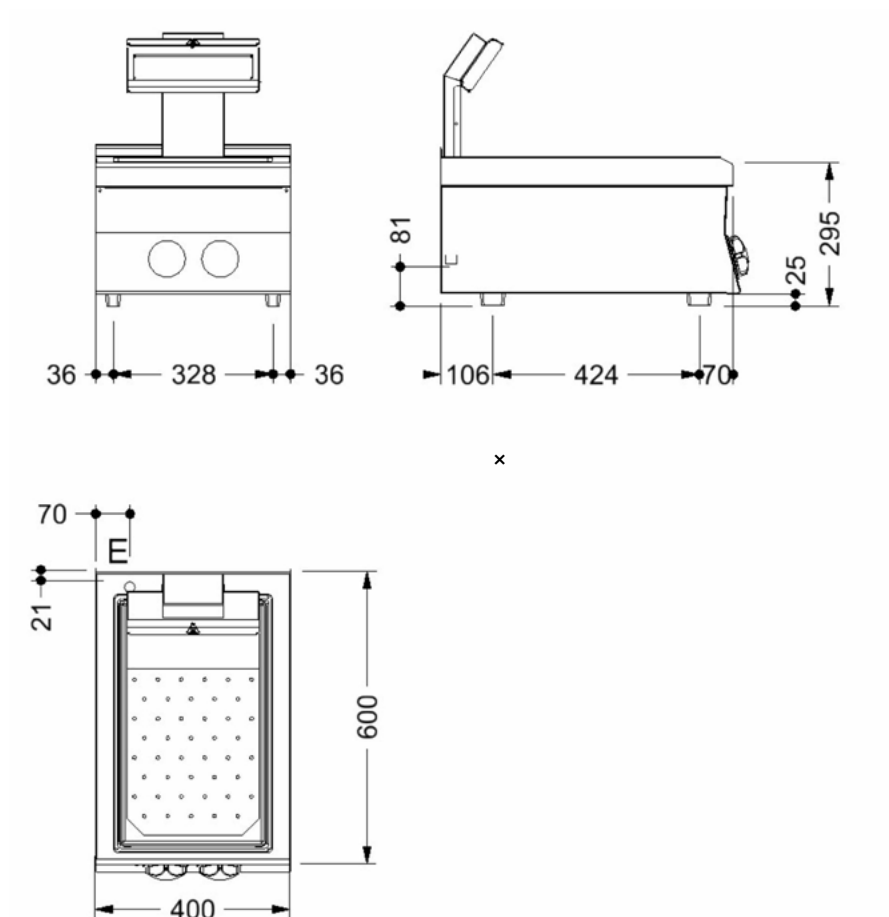
Tekniska specifikationer:

Effekt	2 kW
Anslutning el	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring	10 A
Rek. anslutningskabel	3×1,5 mm ²
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 AB.