



Doppelbecken Fritteuse

Groß / Klein



Die flexible Doppelbeckenfritteuse verfügt über zwei getrennte Becken mit individuell einstellbarer Temperatur – bei 24,5 und 14,5 Litern Füllvolumen perfekt für paralleles Frittieren verschiedener Produkte. Mit dem eingebauten patentierten Filtersystem und der programmierbaren Steuerung ermöglicht sie effizientes Arbeiten auf höchstem technischem Niveau.

TECHNISCHE DATEN

Ölinhalt Frittierbecken	Becken links 24,5 L / Becken rechts 14,5 L	
Initiale Füllmenge	70 L (inkl. Unterbecken Reserve)	
Beckentiefe	Becken links 240mm (ab Heizstab = 200mm) Becken rechts 200mm (ab Heizstab = 160mm)	
Überlauf	2x an der Vorderseite	
Steuerungskonsole	Touchscreen Simatic HMI (7")	
Steuerung	PLC Siemens Simatic S7-1200	
Service	Plug & Cook System	
Leistung	17 kW (2 x 8,5 kW)	
Anschlusswert	400 V 3 + N + Pe / 32 A	
Temperaturbereich	60 °C bis max. 165 °C	
Produktgewicht	110 kg	
Kapazität pro Stunde	60 Stk. Cordon / h 192 Stk. Fischfilet / h	120 Stk. Schnitzel / h 40 kg Pommes / h

PRODUKTDDETAILS

Material	Edelstahl
Materialstärke Deckenplatte	3 mm
Materialstärke Allgemein	1,5 - 2 mm
Material Ölleitungen	Edelstahl
Unterbecken	31 L Reserve
Pumpenspezifikation	9 L / min

Speed Frying Systems GmbH
Stammeregg 35-36,
8552 Eibiswald

+43 664 73 86 95 51
office@s-fry.at

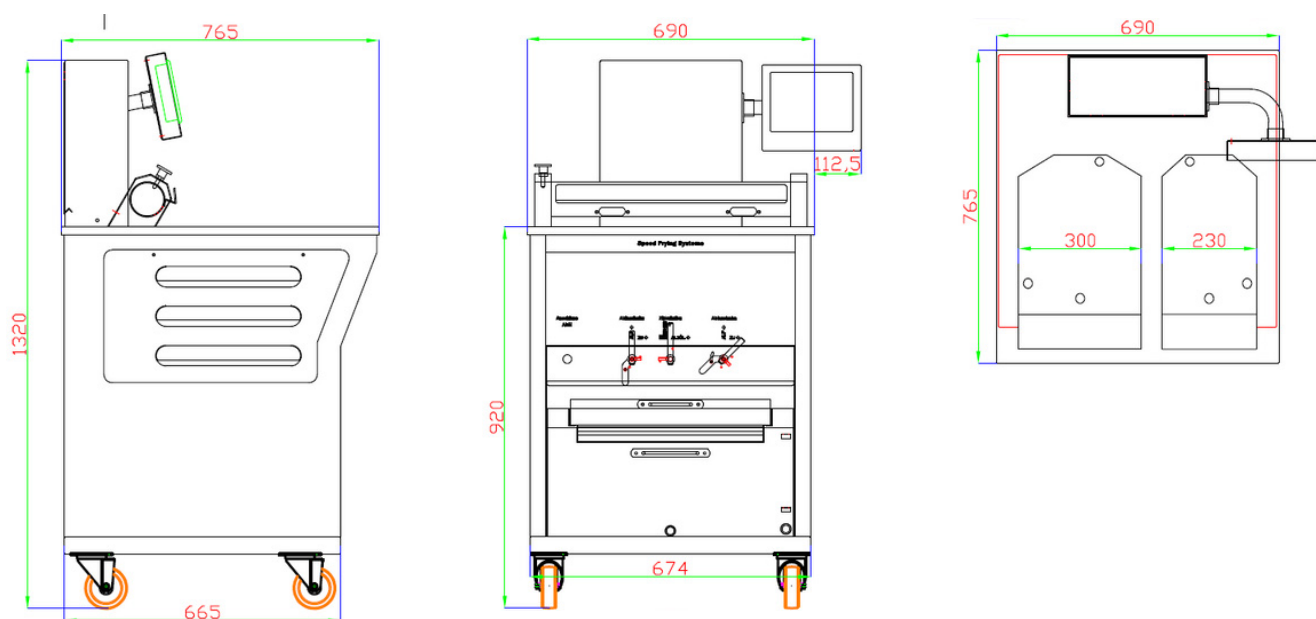
Mehr Informationen unter
www.s-fry.at

Doppelbecken Fritteuse

Groß / Klein



TECHNISCHE ZEICHNUNG



ZUBEHÖR

