



Klein-/ Pommes- Fritteuse



Die kompakte Pommes-Fritteuse wurde speziell für die perfekte Zubereitung von Pommes Frites entwickelt. Sie bietet Platz für zwei Körbe und ein Füllvolumen von 25 Litern. Mit dem integrierten, patentierten Filtersystem und der programmierbaren Steuerung sorgt sie für gleichmäßige Bräunung, hohe Effizienz und konstante Qualität – auch bei starker Auslastung.

TECHNISCHE DATEN

Ölinhalt Frittierbecken	25 L
Initiale Füllmenge	45 L (inkl. Unterbecken Reserve)
Beckentiefe	200mm (ab Heizstab = 160mm)
Überlauf	an der Vorderseite
Steuerungskonsole	Touchscreen Simatic HMI KTP 400
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	90 kg
Kapazität pro Stunde	40 kg Pommes / h

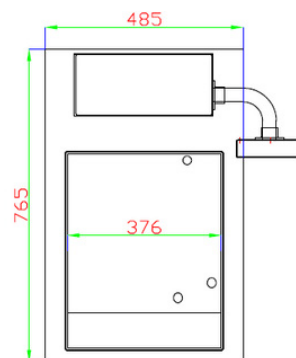
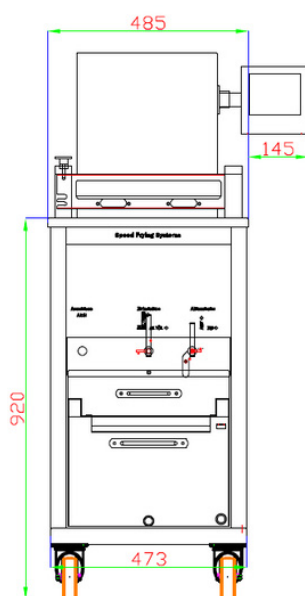
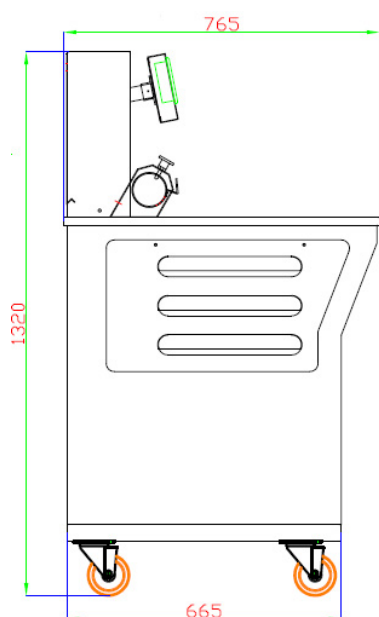
PRODUKTDDETAILS

Material	Edelstahl
Materialstärke Deckenplatte	3 mm
Materialstärke Allgemein	1,5 - 2 mm
Material Ölleitungen	Edelstahl
Unterbecken	20 L Reserve
Pumpenspezifikation	6,5 L / min

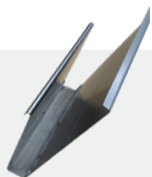
Klein-/Pommes-Fritteuse



TECHNISCHE ZEICHNUNG



ZUBEHÖR



Überlaufsieb



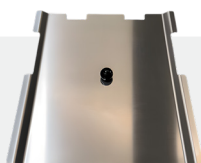
Schutzrost



Bodensieb



Aufsatz



Deckel



Endstocher & Haken