



# Doppelbecken Fritteuse

Groß / Groß



Zwei gleich große Becken mit je 24,5 Litern Volumen ermöglichen eine klare Trennung verschiedener Frittiergüter – ideal für den professionellen Dauereinsatz. Durch getrennt regelbare Temperaturen, das integrierte patentierte Filtersystem sowie die intelligente, programmierbare Steuerung bietet diese Hochleistungsfritteuse maximale Kontrolle und Effizienz bei höchster Produktqualität.

## TECHNISCHE DATEN

Ölinhalt Frittierbecken	Becken links 24,5 L / Becken rechts 24,5 L	
Initiale Füllmenge	70 L (inkl. Unterbecken Reserve)	
Beckentiefe	Becken links 240mm (ab Heizstab = 200mm) Becken rechts 240mm (ab Heizstab = 200mm)	
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. Fischilet / 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	21 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

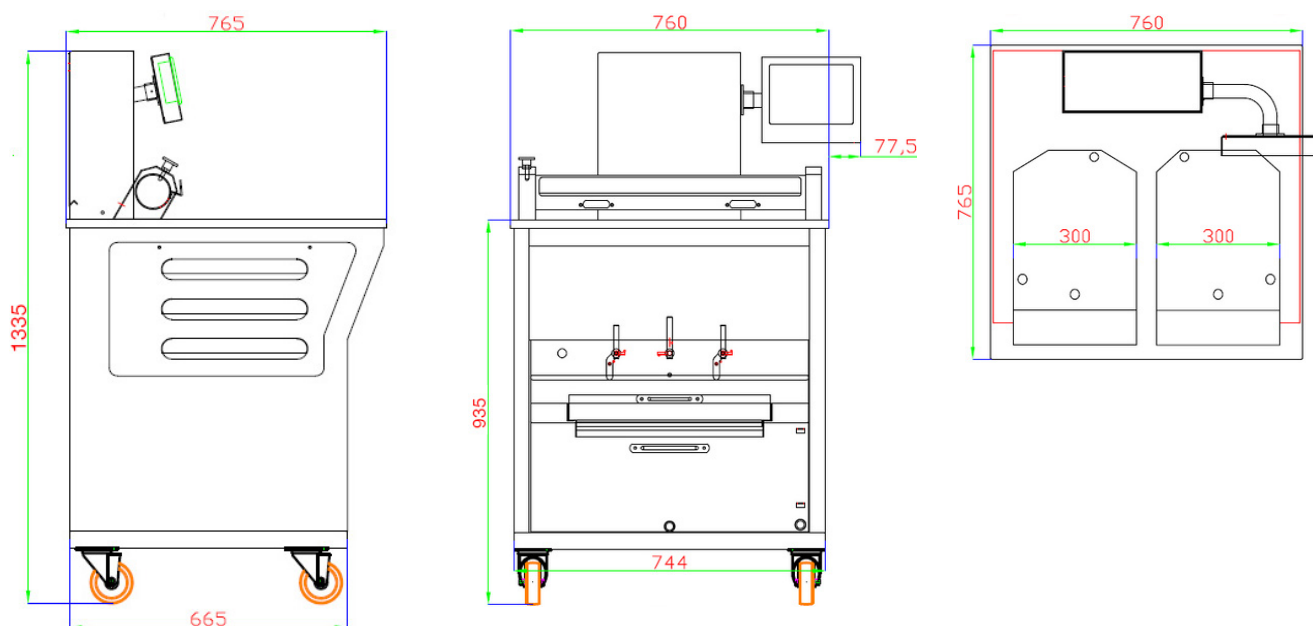
Mehr Informationen unter  
**www.s-fry.at**

# Doppelbecken Fritteuse

Groß / Groß



## TECHNISCHE ZEICHNUNG



## ZUBEHÖR

