

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 120 Stk. Schnitzel / h 192 Stk. Fischfilet / h 40 kg Pommes / h

PRODUKTDATENSHEET

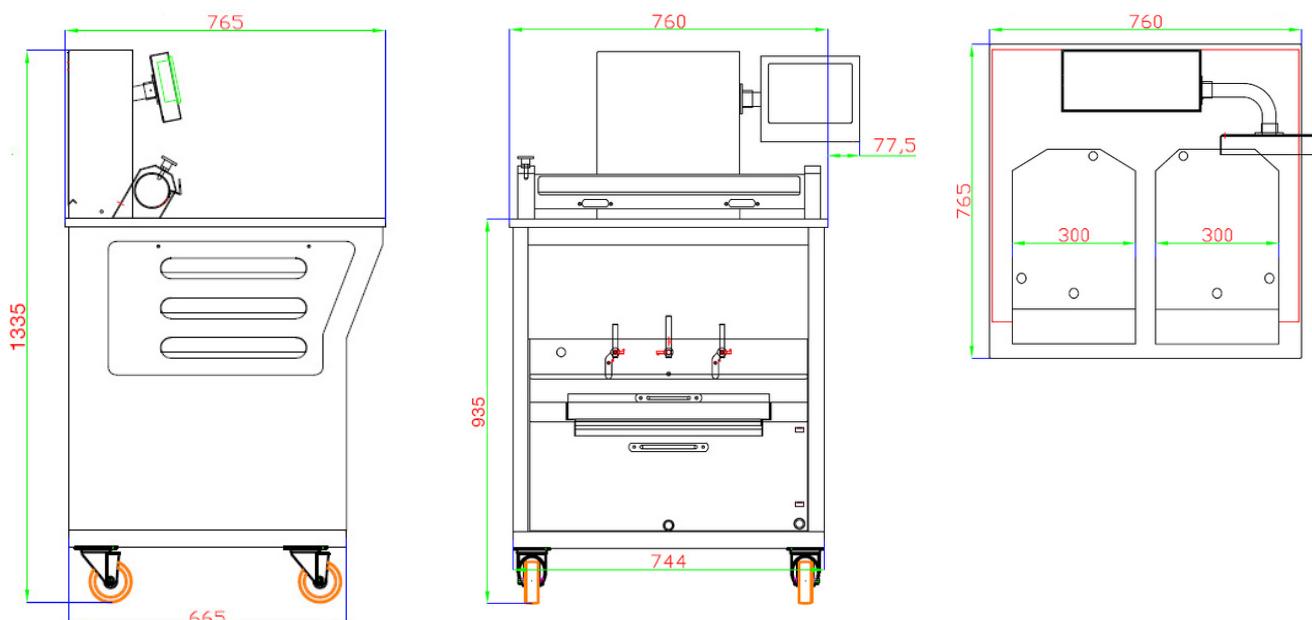
Material	Edelstahl
Materialstärke Deckenplatte	3 mm
Materialstärke Allgemein	1,5 - 2 mm
Material Ölleitungen	Edelstahl
Unterbecken	21 L Reserve
Pumpenspezifikation	9 L / min

Doppelbecken Fritteuse

Groß / Groß



TECHNISCHE ZEICHNUNG



ZUBEHÖR



Überlaufsieb



Schutzrost



Bodensieb



Aufsatz



Deckel



Endstocher & Haken



Schaber



Schaufel