



Groß-Fritteuse



Die leistungsstarke Großfritteuse mit Platz für drei Körbe und einem Fassungsvermögen von 49,5 Litern eignet sich optimal für den intensiven Einsatz in der Profi-Küche. Dank des integrierten patentierten Filtersystems und der programmierbaren Steuerung ist sie besonders wartungsarm und bietet eine präzise Temperaturregelung für konstant hohe Produktqualität.

TECHNISCHE DATEN

Ölinhalt Frittierbecken	49,5 L
Initiale Füllmenge	70 L (inkl. Unterbecken Reserve)
Beckentiefe	240mm (ab Heizstab = 200mm)
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	100 kg
Kapazität pro Stunde	90 Stk. Cordon / h 320 Stk. Schnitzel / h 288 Stk. Fischfilet / h 50 kg Pommes / h

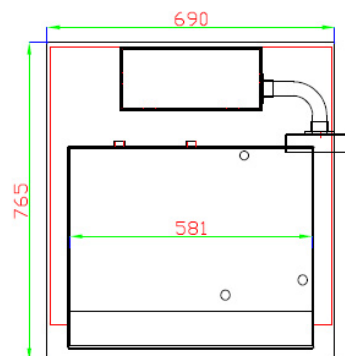
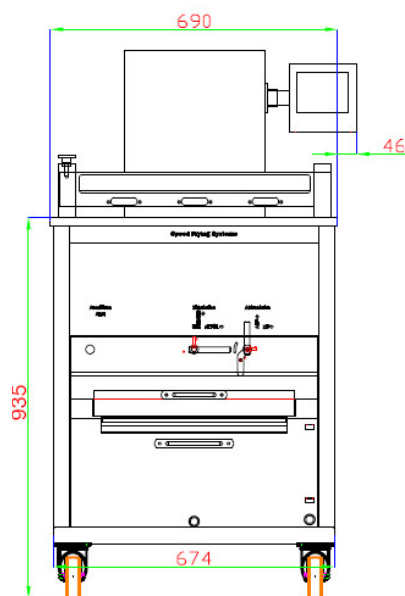
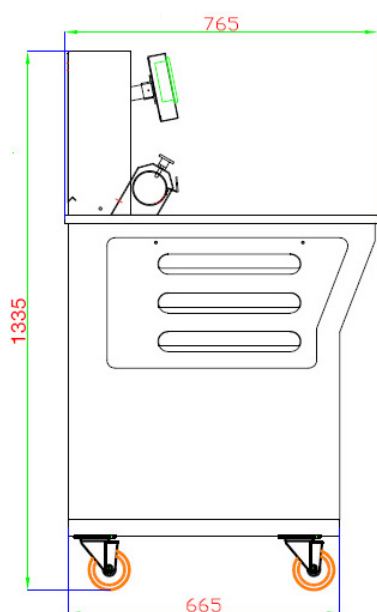
PRODUKTDDETAILS

Material	Edelstahl
Materialstärke Deckenplatte	3 mm
Materialstärke Allgemein	1,5 - 2 mm
Material Ölleitungen	Edelstahl
Unterbecken	20,5 L Reserve
Pumpenspezifikation	9 L / min

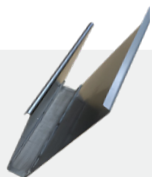
Groß-Fritteuse



TECHNISCHE ZEICHNUNG



ZUBEHÖR



Überlaufsieb



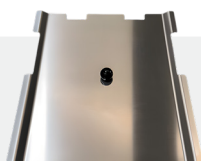
Schutzrost



Bodensieb



Aufsatz



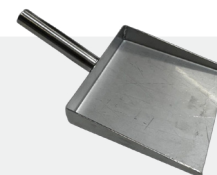
Deckel



Endstocher & Haken



Schaber



Schaufel