

Klein-/Pommes-Fritteuse



Die kompakte Kleinfritteuse bietet Platz für zwei Körbe und überzeugt mit einer großzügigen Füllmenge von 31 Litern – ideal für kleinere bis mittlere Produktionsmengen. Ausgestattet mit einem patentierten Filtersystem und einer benutzerfreundlichen, programmierbaren Steuerung sorgt sie für maximale Effizienz und gleichbleibende Frittierergebnisse.

TECHNISCHE DATEN

Ölinhalt Frittierbecken	31 L
Initiale Füllmenge	45 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	90 kg
Kapazität pro Stunde	60 Stk. Cordon / h 120 Stk. Schnitzel / h 192 Stk. Fischfilet / h 40 kg Pommes / h

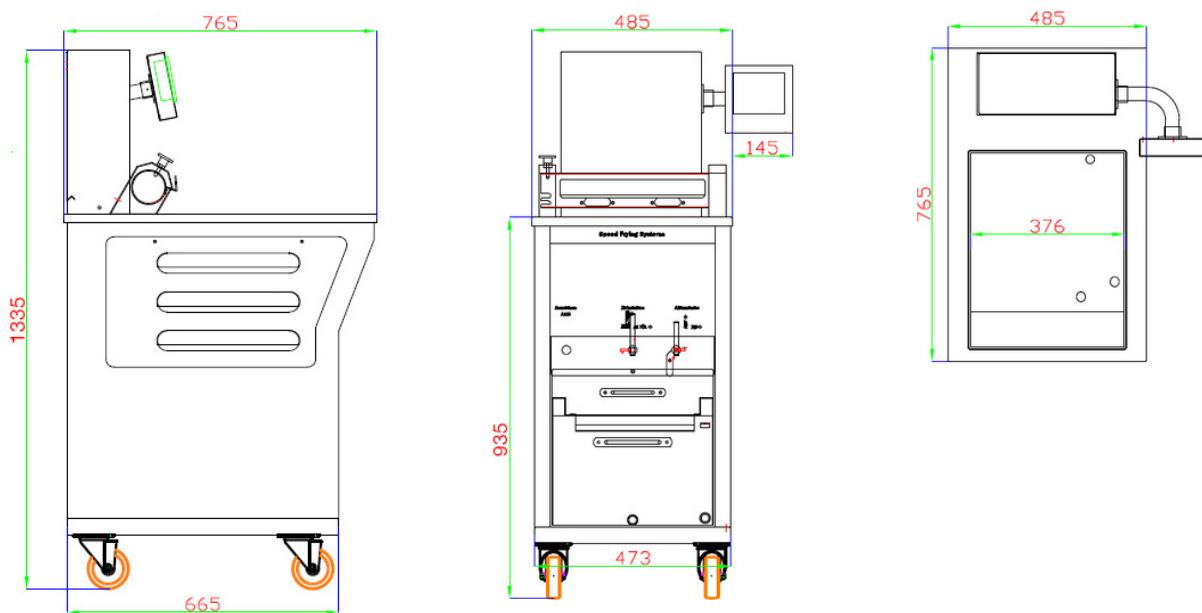
PRODUKTDATENSHEET

Material	Edelstahl
Materialstärke Deckenplatte	3 mm
Materialstärke Allgemein	1,5 - 2 mm
Material Ölleitungen	Edelstahl
Unterbecken	14 L Reserve
Pumpenspezifikation	9 L / min

Klein-/Pommes-Fritteuse



TECHNISCHE ZEICHNUNG



ZUBEHÖR



Überlaufsieb



Schutzrost



Bodensieb



Aufsatz



Deckel



Endstocher & Haken



Schaber



Schaufel