



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

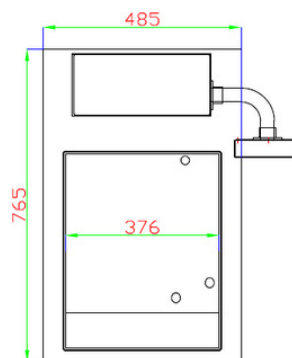
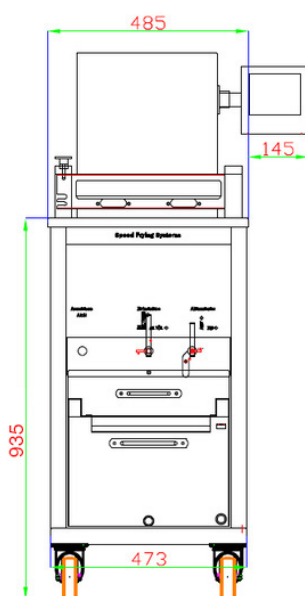
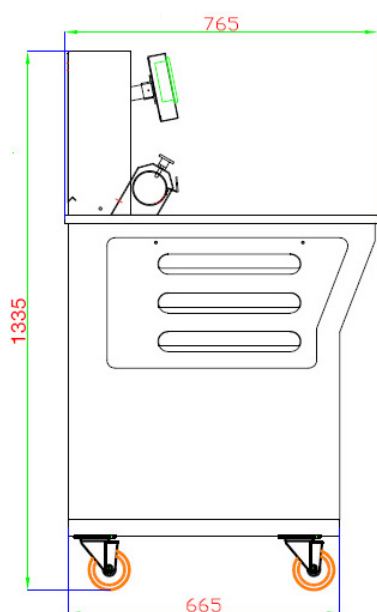
## PRODUKTDDETAILS

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

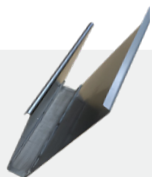
# Klein-/Pommes-Fritteuse



## TECHNISCHE ZEICHNUNG



## ZUBEHÖR



Überlaufsieb



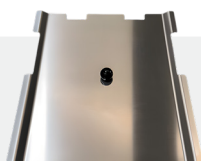
Schutzrost



Bodensieb



Aufsatz



Deckel



Endstocher & Haken



Schaber



Schaufel