

FRITTIERSTATION

- innovative **TCI**-Touchpanel-Steuerung
- Fettfiltrationssystem
- automatische Hebe- und Senkvorrichtung
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- 18 vollautomatische Frittierprogramme
- fettschonende 4,35 W / cm² Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	FEF 124/040/041	FEF 144/040/041	FEF 224/040/041
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	600 × 850 × 900	600 × 850 × 900
Gewicht in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 / 60 Hz	9,25	18,25	18,4
1 Becken, 200 × 400 × 250 mm	●		
1 Becken, 400 × 400 × 250 mm		●	
2 Becken, je 200 × 400 × 250 mm			●
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16	6,5
herausschwenkbare Heizkörper	●	●	●
Ablauf über Kugelhahn	●	●	●
fettschonende Schmelzstufe	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer	●	●	●
Hygieneunterbau H2 mit Flügeltür(en)	●	●	●

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb, 170 × 305 × 120 mm	1		2
Fritteusenkorb, 370 × 305 × 120 mm		1	
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen	1		2
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen		1	

ZUBEHÖR

ZUB 354 zusätzl. Fritteusenkorb, 170 × 305 × 120 mm	○		○
ZUB 355 zusätzl. Fritteusenkorb, 370 × 305 × 120 mm		○	

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

