

Produktepass profi^{plus} 10

Ausführung des Modells :

- Tischfritteuse mit einem Becken
- Herausnehmbarer Ölbehälter trotz Ablasshahn, somit reinigungsfreundlich und pflegeleicht
- Einfache Drehknopfsteuerung mit 4 Kontrollleuchten
- Wahl der Öltemperatur in 5°C-Schritten, von 150°C bis 190°C
- Zusätzliche Steuerung der Temperatur zwischen 80 und 140 für das „Cooking Systems with Oil“
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Standby-Position (energiesparend)
- Wahl der Öltemperatur in 5°C-Schritten, von 150°C bis 190°C
- Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C mittels Thermoelement
- Elektronischer Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Eingebauter Trockengangschutz
- Integrierte Abtropfstellung
- Spezielle Ölkklärzone spart Öl und erhöht die Produktion
- Lieferung mit zwei Frittierkörben
- Schutzgrad IPX 1

Technische Daten :

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| ▪ Energiesparausführung: | 6,9 kW |
| ▪ Hochleistungsausführung: | 9,2 kW |
| ▪ Spannung: | 3NAC400V 50/60Hz |
| ▪ Absicherung Energiesparausführung: | 3 x 10 A |
| Hochleistung: | 3 x 25 A |
| ▪ Zuleitung: | 3L+N+PE |
| ▪ Netto Gewicht: | 20,5 kg |
| ▪ Füllmenge pro Korb: | 0,75 kg |
| ▪ Empfohlene Füllmenge: | 0,5 kg |
| ▪ Stundenleistung: | 19 – 22 kg tiefgekühlte Frites |
| | 10 – 12 kg Hähnchen |
| | 60 – 70 „Wiener Schnitzel“ |
| | 12 – 14 kg tiefgekühlte Berliner |

Abmessungen :

- | | |
|-------------|--------------|
| ▪ Breite: | 540 mm |
| ▪ Tiefe: | 475 mm |
| ▪ Höhe: | 300 – 456 mm |
| ▪ Ölinhalt: | 12 – 15 lt. |

Zubehör :

- Fritoil Feinfilter für Fettreinigung
- Grosses GN 1/1 Gitter, speziell für Berliner oder Hähnchen

