

ELEKTRO-FRITEUSE 1 BECKEN 11 L

Friteuse mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Tiefgezogenes Becken, integriert zu der Arberbeitsplatte, weite abgerundeten Kanten und kalter Zone; je Becken mit 1 Korb und 1 Deckel geliefert. Mechanische Steuerung. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 100-190°C. Klappbare Widerstände innerhalb der Wanne.



<i>Becken-Menge</i>	1	<i>Energieüberwachung</i>	Fernüberwachung der Leistungsspitzen
<i>Gerätausführung</i>	Tischausführung	<i>Litern je Becken</i>	11
<i>Produktivität</i>	14,8 kg/h Pommes Frites je Becken	<i>Stärke des Blattes</i>	2 mm
<i>Steuerungstafel</i>	mechanisch	<i>Versorgung</i>	Electricität

Funktionelle Merkmale

- Elektro-Friteuse 1 Becken aus CNS nach DIN 1.4301 - Fassungsvermögen 11 lt.
- Große Ausdehnungszone im oberen Bereich für die Aufnahme austretenden Öls mit selbem Fassungsvermögen des Beckens.
- Becken mit kaltem Bereich zum Sammeln von Kochrückständen.
- Direkte Beheizung durch elektrische Heizkörper aus C.N.S. nach DIN 1.4301 im Becken, mit der Möglichkeit des Hochklappens in die vertikale Position zur effektiven Reinigung.
- Sorgfältig berechnete Heizoberfläche zum Erhalt einer spezifischen, nicht über 5 Watt/cm² steigenden Leistung für die Gewährleistung einer längeren Verwendungsdauer des Öls.
- Pommes frites-Produktionsleistung (nach AGA-Richtlinien A.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 14,8 kg/h jedes Becken.
- Steuerung der Temperatur von 100 bis 190°C, durch einen im Becken Kugel-Thermostat, um eine sofortige Reaktion auf die Temperaturänderung garantieren.
- Korbaufhänger zum Tropfen.
- Vorbereites Gerät für Aufstellung auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche; durch geeignete Zubehöre in Brückeninstallation, auf Träger.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Am Becken befestigte Öl-Abflussrohre mit Verschluss-Ablashahn mit Betätigung über Kunststoff-Isoliergriff.
- Ölablass vorne mit Sicherheitssteuerung für schnelles und effektives Entleeren.
- Verriegelungsstange der Widerständegruppe in vertikaler Position.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Rutschfeste Gummifüße h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitsthermostat.
- Sicherheitsvorrichtung zur Unterbrechung der elektrischen Versorgung bei vertikaler Positionierung der Heizkörper.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX4.

ELEKTRO-FRITEUSE 1 BECKEN 11 L

Icon 7000 prof. 700



OS0FR3E



Serienausstattung

- Serienausstattung je Becken: 1 Korb aus verchromtem Stahl, Abmessungen cm 22,5 x 28,3 x 11,5.
- Becken-Verschlussdeckel aus CNS nach DIN 1.4301.
- Verchromtes Grund-Netz mit Körbe-Ständer außerhalb des Beckens.

Extraausstattung

- Einzeler voller Beckenkorb; 2 Körbe aus verchromtem Stahl Abmessungen jedes Korbs in cm: 11,2 x 28,8 x 11,5.
- Öl Filter, Öl-Auffangsbecken.

Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Nettogewicht</i>	25 kg
<i>Bruttogewicht</i>	30 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	7,8 kW
<i>Abmessungen</i>	40x72x25 cm	<i>Verpackung</i>	46x82x65 cm

ELEKTRO-FRITEUSE 1 BECKEN 11 L

Icon 7000 prof. 700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

11/05/2021