

FRITTENWANNE



Frittenwanne mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm.
Tiefgezogenes Becken, an der Arbeitsplatte integriert, weit abgerundeten Kanten, polierte und glanze Finish.
Ladungsvassunsvermögen: 4 kg Pommes Frites höchstens. Mit Siebboden für Öltropfen ausgestattet.



Gerätausführung	Tischausführung	Stärke des Blattes	2 mm
Versorgung	Electrizität		

Funktionelle Merkmale

- Elektro-Frittenwanne aus CNS nach DIN 1.4301.
- Heizung durch Infrarot-lampe mit Leistung 1 kw, 750°C.
- Becken für GN-Behälter 1/1, max Tiefe 160 mm.
- Ladungsvassunsvermögen: 4 kg Pommes Frites höchstens.
- Durch den Energieregler optimierter Verbrauch.
- Hohe Leistung und Effizienz in Bezug auf die verwendeten Leistungen.
- Vorbereites Gerät für Aufstellung auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche; durch geeignete Zubehöre in Brückeninstallation, auf Träger.
- 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.
- Tiefgezogenes Becken, an der Arbeitsplatte integriert, weit abgerundeten Kanten, polierte und glanze Finish; Reservoir nützlich, um den Überlauf von Dampfkondensation einzudämmen.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm.
- Rutschfeste GummifüÙe h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Das Gerät entspricht der Maschinenrichtlinie, auch wenn Betrieb is ohne Wasser.
- 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 (Materialen und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX4.

Serienausstattung

- Perforiertes Falschsiebboden für Öltropfen geliefert.

Technische Daten

Betriebspannung	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Nettogewicht	17 kg
Bruttogewicht	25 kg	Elektro-Leistung	1 kW
Abmessungen	40x72x25 cm	Verpackung	46x82x65 cm

Icon 7000 prof. 700
FRITTENWANNE

