

GAS-FRITEUSE 1 BECKEN 16 L

Friteuse mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Tiefgezogenes Becken, integriert zu der Arbeitsplatte, weite abgerundeten Kanten und kalter Zone; je Becken mit 1 Korb und 1 Deckel geliefert. Mechanische Steuerung. Temperatur-Kontrolle durch Thermostat 100-190°C. Rohrbrenner in Becken. Piezoelektrische Zündung der Zündflamme, Sicherheitsthermostat.



Becken-Menge	1	Gerätausführung	mit integriertem Unterbau
Litern je Becken	16	Produktivität	16,1 kg/h Pommes Frites je Becken
Stärke des Blattes	2 mm	Steuerungstafel	mechanisch
Versorgung	Gas		

Funktionelle Merkmale

- Gas-Friteuse 1 Becken aus CNS nach DIN 1.4301 - Fassungsvermögen 16 lt.
- Große Ausdehnungszone im oberen Bereich für die Aufnahme austretenden Öls mit selbem Fassungsvermögen des Beckens.
- Becken mit kaltem Bereich zum Sammeln von Kochrückständen.
- Beheizung durch Rauchrohren aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit besonderer Form zur Optimierung der Austauschfläche, die zur direkten und effektiven Wärmeübertragung in Öl getaucht sind.
- 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): 16,1 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.
- Piezoelektrische Zündung der Zündflamme.
- Korbauflänger zum Tropfen.
- Vorbereites Gerät auf Füßen; durch geeignete Zubehöre 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-Ablasshahn mit Betätigung über Kunststoff-Isoliergriff.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm.
- Kamin für Wärmeabzug, h = 25 cm, mit abnehmbarer Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Niedrigerer Unterschrank mit Tür.
- Flügeltür mit Öffnung rechts, furniert, aus CNS nach DIN 1.4301, formgepreßter Griff aus dem Blech gewinnen, völlig einfach zu reinigen.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenstein aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement.
- 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).

Serienausstattung

- Serienausstattung je Becken: 1 Korb aus verchromtem Stahl, Abmessungen cm 28 x 27,3 x 13.
- Becken-Verschlussdeckel aus CNS nach DIN 1.4301, innerhalb der Friteuse zürichstellbar.
- Verchromtes Grund-Netz mit Körbe-Ständer außerhalb des Beckens.
- Zum Lieferumfang der Friteuse zählende Verlängerung des Öl-Abflussrohrs für den einfachen und sicheren Ablass des (auch noch heißen) Öls außerhalb des Aufstellungsbereichs der Friteuse.

Optionen und Zubehöre

- Einzelner voller Beckenkorb; 2 Körbe aus verchromtem fü Becken.
- Öl Filter, Öl-Auffangsbecken.
- Räder.

Technische Daten

<i>Nettogewicht</i>	53 kg	<i>Bruttogewicht</i>	63 kg
<i>Gasleistung</i>	16,5 kW	<i>Abmessungen</i>	40x72x90 cm
<i>Verpackung</i>	46x82x130 cm		