0S1FR1E

ELEKTRO-FRITEUSE 1 BECKEN 15 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. Vorbereitung für Fernüberwachung derLeistungsspitzen.

Becken-Menge	1	*Energieüberwachung*	Fernüberwachung der Leistungsspitzen
Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	*Litern je Becken*	15
Produktivität	18,2 kg/h Pommes Frites je Becken	*Stärke des Blattes*	2 mm
Steuerungstafel	mechanisch	*Versorgung*	Electrizität

Funktionelle Merkmale

- Elektro-Friteuse 1 Becken aus CNS nach DIN 1.4301 - Fassungsvermögen 15 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/cmq 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): 18,2 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 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 garanitieren.
- 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, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare 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 Kratzschuzt. 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

- 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 (Materialen und Objekte die in Kontakt

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 23/02/2021

mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX4.

Serienaustattung

- Serienausstattung je Becken: 1 Korb aus verchromtem Stahl, Abmessungen cm 22,5 x 28,3 x 15,5.
- 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.

Extraausstattung

- Einzelner voller Beckenkorb; 2 Körbe aus verchromtem Stahl Abmessungen jedes Korbs in cm: 11,25 x 28,3 x 15,5.
- Öl Filter, Öl-Auffangsbecken.
- Räder.

Technische Daten

Betriebspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Elektro-Leistung*	10,5 kW
Abmessungen	40x72x90 cm	*Verpackung*	46x82x130 cm