

# EH 1721

## Hochleistungs-Friteuse

Einzelbecken, zwei Körbe



Abbildung zeigt Sonderausstattung

### Produkt

Die Hochleistungsfriteuse in selbsttragender Bauweise mit elektronischer Steuerung und digitalem Bedienelement ist optional als Friteusenstation mit bis zu drei Friteusen und untergebautes Fettfiltersystem erhältlich.

### Vorteile

- Große Oberfläche und erhöhte Heizleistung (optional) für großes Frittiervolumen
- Besonders geeignet für Fisch, Hähnchenprodukte und Schnitzel
- Elektronische Steuerung mit Thermoelement schont Fett und Produkt durch höchste Temperaturgenauigkeit

### Eigenschaften

- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau)
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Heizungs-Abschaltung und Warnhinweis im Display
- Thermoelement mit Temperatuerkennung von +/- 1° C für schnelles Nachheizen bei Beschickung, maximal 2° C Überheizung der eingestellten Temperatur
- Integriertes Fehlerdiagnose-System mit Anzeige im Display
- Fettschmelzyklus für schonendes Erhitzen / Verflüssigen
- Einfaches und sicheres Reinigen des Beckens durch speziellen Auskochmodus und vollständig ausschwenkbare Heizelemente sowie Arretierung und Abschaltung der Heizung des Frittierbeckens
- Großflächige Heizelemente für schonende Behandlung des Frittieröls

- Frittierbecken mit tiefer Kaltzone unterhalb der Heizelemente zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Öl Ablaufs

### Lieferausstattung

- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße
- 2 Frittierkörbe ½ (BTH: 223 × 426 × 145 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

### Sonderausstattung

- + Erhöhte Heizleistung: 21 kW\*
- + Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 12 Programmen für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen (Modellvariante C, Nachrüstung jederzeit möglich)
- + Korbhebevorrichtung zum automatischen Hochfahren der Frittierkörbe nach Ablauf des Programms (Modellvariante BL)\*
- + Unterbau-Fettfiltersystem (einsetzbar für Stationen mit 1-3 Friteusen, kein zusätzlicher Platz nötig)\*
- + An-/Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation\*

### Zubehör

- + 1 Frittierkorb ½ (BTH: 445 × 426 × 145 mm)
- + 3 Frittierkörbe ⅓ (BTH: 147 × 426 × 145 mm)
- + Becken-Abdeckung
- + Reinigungsbürste

\* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

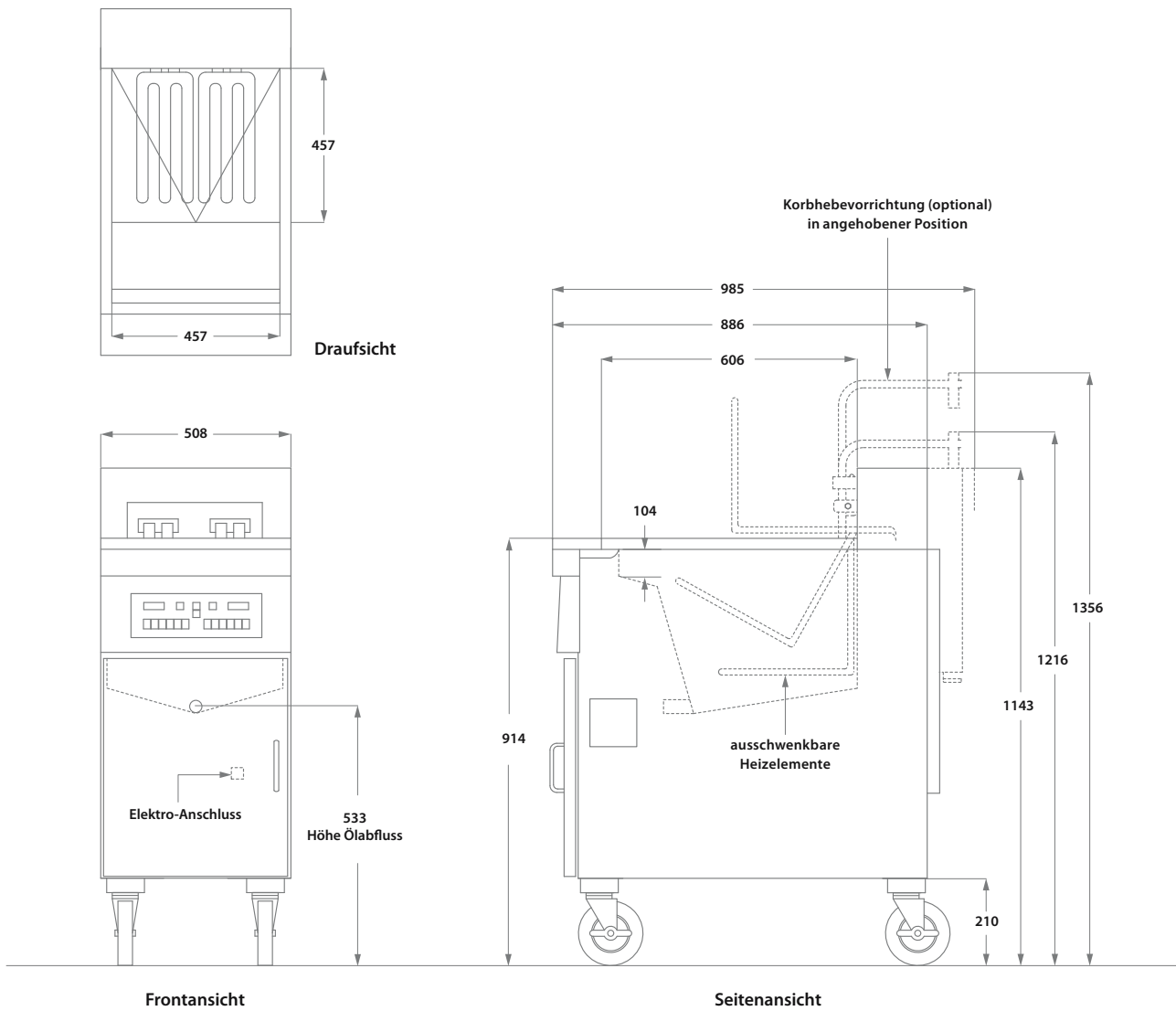
### Modell-Varianten

Modell	Sonderausstattung
EH 1721 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
EH 1721 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

# EH 1721

## Hochleistungs-Friteuse

Einzelbecken, zwei Körbe



Dargestellte Ausführung mit Multifunktions-Computer „Magic III“; Seitenansicht mit Korbhebevorrichtung (optional); alle Angaben in mm

### Technische Daten

Modell	Heizleistung	Elektro-Anschluss *	Abmessungen (BTH)	Höhe Ölablass	Wärmeabgabe sensibel/latent
EH 1721	17 (opt. 21) kW	400 V, 3 Ph N E	508×886×914/1143 mm	533 mm	1.530 (opt. 1.890) / 11.900 (opt. 14.700) Watt

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion /Std.**	Beckengröße (BTH)	Gewicht
EH 1721	40 Liter	32 (opt. 37) kg	457×457×165 mm	114 kg

\* andere Spannungen auf Anfrage \*\* bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Hähnchenteile, Fisch, Schnitzel

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.