

FPEH 1721



Abbildung enthält Sonderausstattung

Hochleistungs-Frittierstation

Einzelbecken, zwei Körbe

Produkt

Die elektronisch gesteuerte Elektro-Stand-friteuse in selbsttragender Bauweise mit Fettfiltersystem spart bis zu 50% Frittieröl ein und sichert optimale Produktqualität bei großen Produktionsmengen.

Vorteile

- „FootPrint“ Fettfiltersystem für längere Öl-Standzeiten
- Hygienisch und einfach zu reinigen durch offenes Beckendesign und Sedimentlöser
- Multifunktions-Computer „Magic III“ (optional)
- Ideal für große Produktmengen mit hohem Panade-Anteil

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)*
- + An- / Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation*

Zubehör

- + Frittierkorb
- + Becken-Abdeckungen
- + Reinigungsbürste

* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

Eigenschaften

- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau)
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Heizungs-Abschaltung und Warnhinweis im Display
- Thermoelement mit Temperaturerkennung 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
- Spezieller Auskochmodus für einfache Reinigung
- Vollständig ausschwenkbare Heizelemente inkl. Arretierung und Abschaltung
- Optimale Wärmeübertragung und schonende Behandlung des Frittieröls durch gleichmäßige, gradgenaue Beheizung
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Ölablaufes

Lieferausstattung

- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße (optional)
- 2 Frittierkörbe mit isoliertem Griff (BTH: 445 × 425 × 146 mm)
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe
- „FootPrint“ Fettfiltersystem

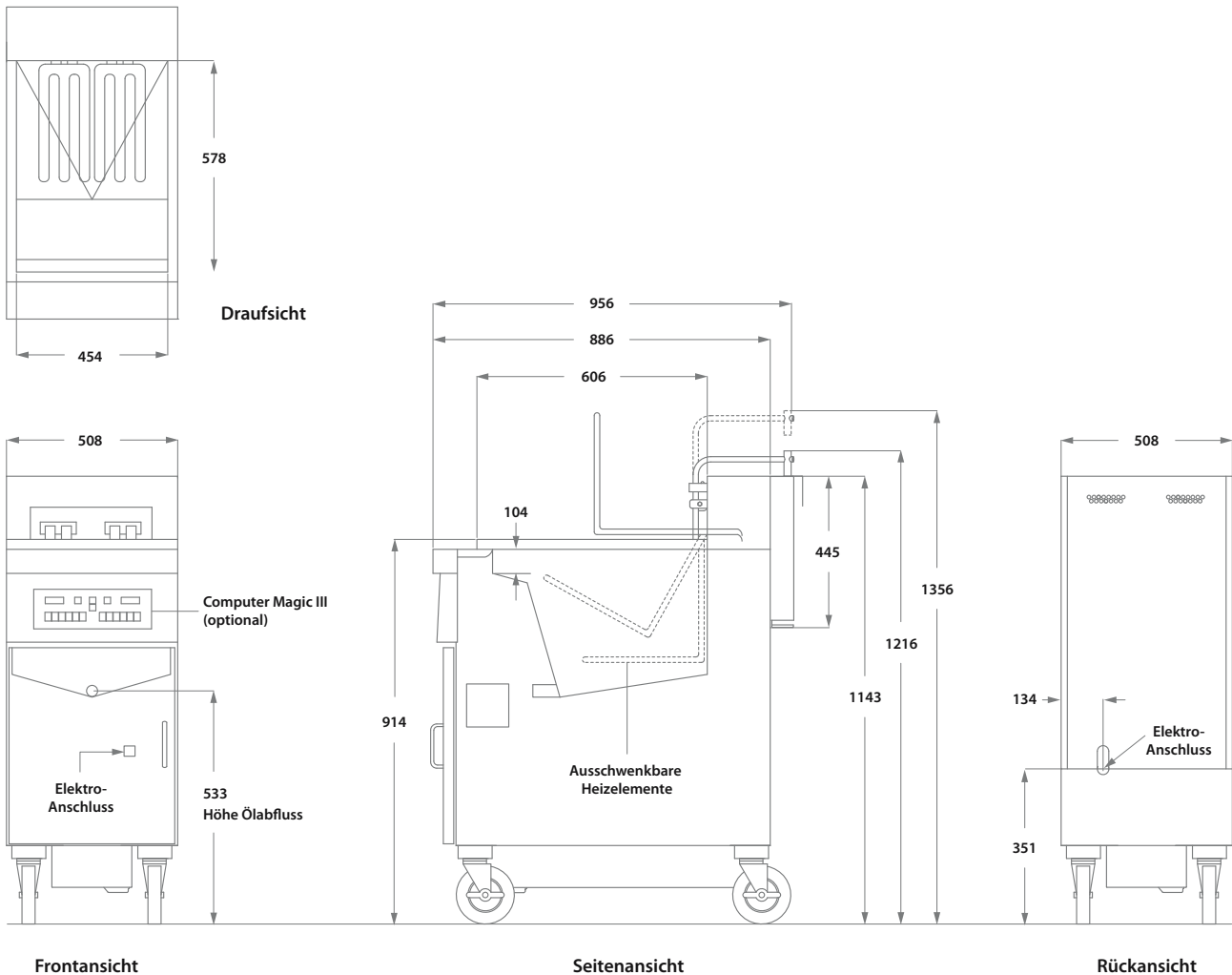
Modell-Varianten

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

FPEH 1721

Hochleistungs-Frittierstationen

Einzelbecken, zwei Körbe



Seitenansicht mit Korbhebevorrichtung (optional); alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	FPEH 1721 (17 kW)	FPEH 1721 (21 kW)
Heizleistung	17 kW	21 kW
Elektro-Anschluss*	400 V/3 Ph N E	400 V/3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	508 × 886 × 1143 mm	508 × 886 × 1143 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent	1.530/11.900 Watt	1.890/14.700 Watt
Gewicht	114 kg	114 kg
Gesamtfüllmenge	40-50 Liter	40-50 Liter
Produktion /Std.**	32 kg	37 kg
Beckengröße*** (BTH)	445 × 425 × 146 mm	445 × 425 × 146 mm
Höhe Ölablass	533 mm	533 mm

* andere Spannungen auf Anfrage ** bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Hähnchenteile, Fisch, Schnitzel *** Beckenhöhe mit Kaltzone

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