

FPEH 21721



Abbildung enthält Sonderausstattung

Hochleistungs-Frittierstation

Doppell Becken, vier Körbe

Produkt

Die elektronisch gesteuerte Elektro-Standfriteuse in selbsttragender Bauweise mit Fettfiltersystem und offenem Beckendesign 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; alle vier Becken getrennt voneinander bedienbar (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
- Einfaches und sicheres Reinigen des Beckens durch speziellen Auskochmodus und vollständig ausschwenkbare Heizelemente inkl. Arretierung und Abschaltung
- Optimale Wärmeübertragung und schonende Behandlung des Frittieröls durch gleichmäßige, gradgenaue Beheizung
- Frittierbecken mit großer Kaltzone zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Ölablaufes

Lieferausstattung

- „FootPrint“ Fettfiltersystem
- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße (optional)
- 2 Frittierkörbe (BTH: 162 x 306 x 138 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

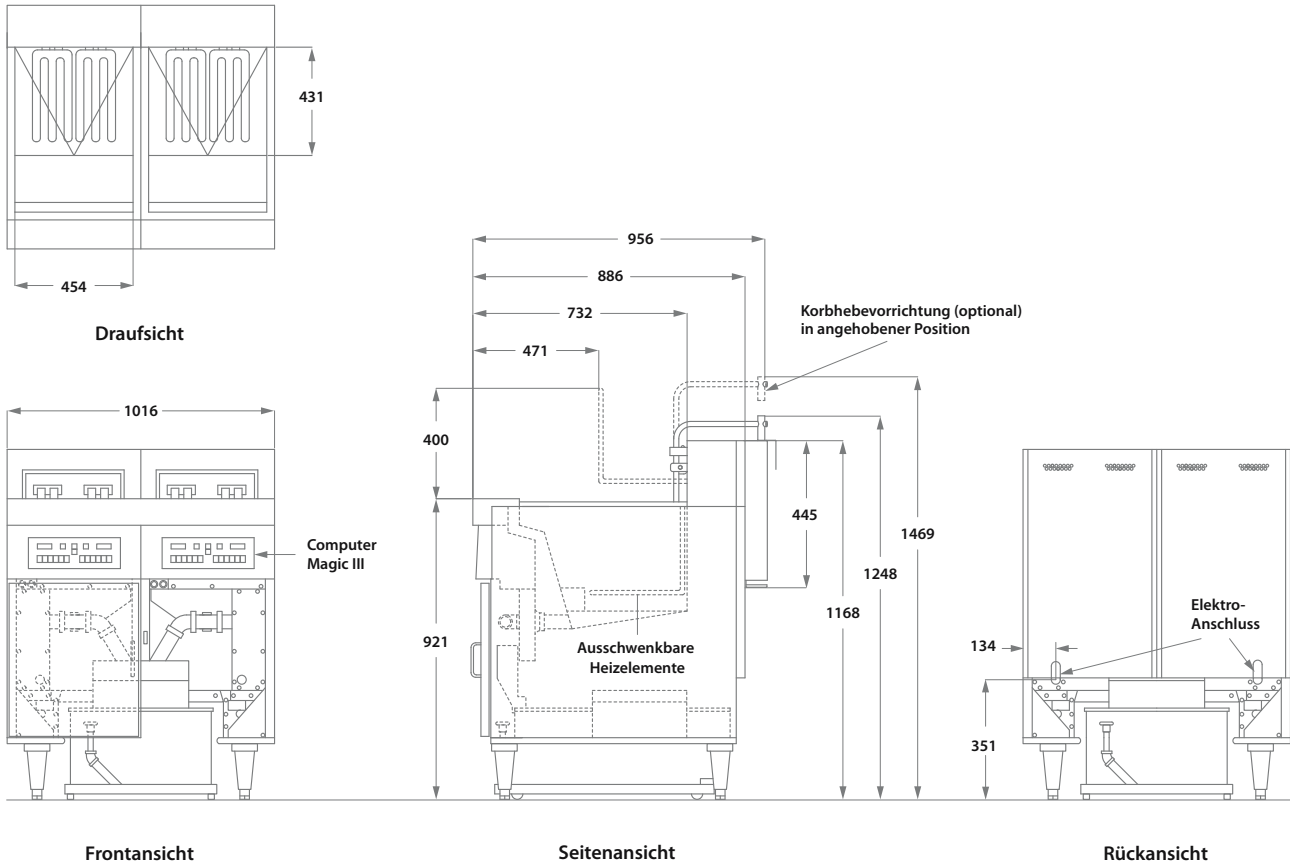
Modell-Varianten

FPEH 21721	Sonderausstattung
FPEH 21721 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
FPEH 21721 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

FPEH 21721

Hochleistungs-Frittierstationen

Doppellbecken, vier Körbe



Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	FPEH 21721 (17 kW-Version)	FPEH 21721 (21 kW-Version)
Heizleistung	2 x 17 kW	2 x 21 kW
Elektro-Anschluss**	2 x 400 V / 3 Ph N E	2 x 400 V / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	1016 x 886 x 1143 mm	1016 x 886 x 1143 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent	1.530 / 11.900 Watt	1.890 / 14.700 Watt
Gewicht	236 kg	236 kg
Gesamtfüllmenge	80-100 Liter	80-100 Liter
Produktion / Std.**	124 kg	124 kg
Beckengröße*** (BTH)	454 x 450 x 277 mm	454 x 450 x 277 mm
Höhe Ölabblass	508 mm	508 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.