



## FP RE 14-7

### Frittierstation mit Unterbaufilter

Zwei Becken, drei Körbe

#### Produkt

Die leistungsstarke Elektro-Frittierstation mit Multifunktionscomputer und integriertem Filtersystem verfügt über zwei unterschiedlich dimensionierte und unabhängig voneinander ansteuerbare Frittierbecken.

#### Vorteile

- Flexibler und wirtschaftlicher Einsatz auch in betriebsruhigen Zeiten
- Hohe Betriebssicherheit durch einfachste Bedienung des Fettfilters
- Multifunktions-Computer „Magic III“ für kurze Einarbeitungszeiten und wiederholbare Produktqualitäten

#### Zubehör

- + Frittierkorb Großformat (BTH: 314 × 332 × 133 mm)
- + Sedimentsiebe
- + Becken-Abdeckungen
- + Reinigungsbürste
- + Filterpapier, Filterpuder

#### Eigenschaften

- Die Friteusenstation in selbsttragender Bauweise kann überall aufgestellt werden
- Frei wählbare Position der kleinen Frittierereinheit RE 7 (rechts/links)
- Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 6 Programmen pro Becken, für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen; die Becken sind getrennt voneinander ansteuerbar
- Platzsparendes und wirtschaftliches Fettfiltersystem „FootPrint PRO“ spart bis zu 50 % Frittieröl ein
- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau)
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Abschaltung der Heizelemente 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 inkl. Arretierung und Abschaltung
- Einfachste Bedienung und automatisiertes Filtern für hohe Betriebssicherheit und kurze Einarbeitungszeiten auch von ungelerten Kräften
- Großflächige Heizelemente für schonende Behandlung des Frittieröls
- Frittierbecken mit großer Kaltzone zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Öllaufes

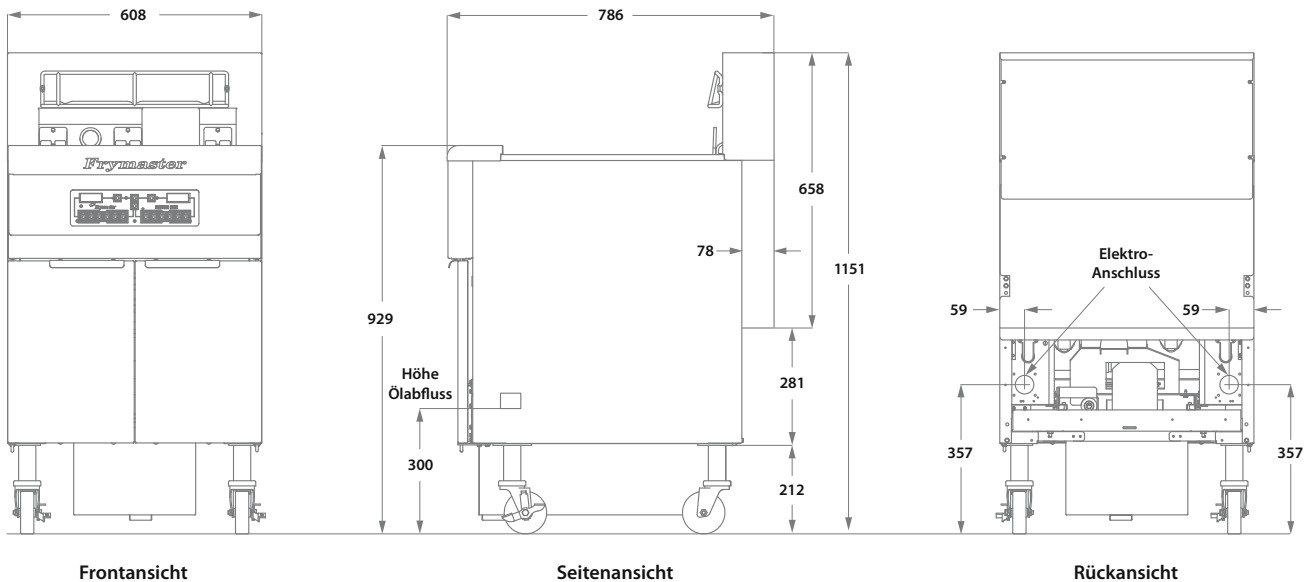
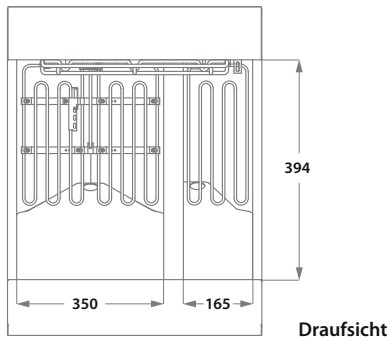
#### Lieferausstattung

- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße
- 3 Frittierkörbe (BTH: 137 × 306 × 162 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

# FP RE 14-7

## Frittierstation mit Unterbaufilter

Zwei Becken, drei Körbe



Dargestellte Ausführung mit Multifunktions-Computer „Magic III“; alle Angaben in mm

### Technische Daten

Modell	Heizleistung	Elektro-Anschluss	Abmessungen (BTH)	Höhe Ölablass	Wärmeabgabe sensibel / latent	Gewicht
FPRE 14-7	21 kW	2×400 V / 3 Ph N E*	608 × 786 × 1150 mm	300 mm	1.890 / 14.700 Watt	132 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion / Std.**	Beckengröße (BTH)
RE14	20-25 Liter	32 kg	350×394×256 mm
RE7	10-12 Liter	16 kg	165×394×256 mm

\* RE 7: 400 Volt, 16 Ampere; RE 14: 400 Volt, 32 Ampere; andere Spannungen auf Anfrage

\*\* bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites

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