



# H55-2

H55-2 C

H55-2 BLC

H 55-2 mit Multifunktions-Computer „Magic III“

## Hochleistungs-Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe

### Produkt

Die gasbeheizte Standfriteuse in selbsttragender Bauweise mit zwei getrennt steuerbaren Frittierbecken, tiefer Kaltzone und offenem Beckendesign verfügt über gebläseunterstützte Hochleistungs-Keramikbrenner für optimale Produktqualität.

### Vorteile

- Besonders wirtschaftlich durch hohen Wirkungsgrad (78%)
- Hygienisch und einfach zu reinigen durch offenes Beckendesign
- Ideale Alternative für Örtlichkeiten mit unzureichender Stromversorgung

### Sonderausstattung

- + Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 6 Programmen pro Becken, für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen; beide Becken getrennt voneinander bedienbar (Modellvariante C, Nachrüstung jederzeit möglich)
- + Korbhebevorrichtung zum automatischen Hochfahren der Frittierkörbe nach Ablauf des Programms (Modellvariante BL)\*
- + Unterbau-Fettfiltersystem „FootPrint PRO“ (einsetzbar für Stationen mit 2- 6 Friteusen, kein zusätzlicher Platz nötig), siehe auch Datenblatt FPP\*
- + An-/ Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation\*

### Zubehör

- + Sedimentsiebe
- + 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
- Frymaster typisches, offenes Beckendesign für einfache Reinigung und optimalen Zugang zum Frittierbecken
- Optimale Wärmeübertragung und schonende Behandlung des Frittieröls durch Beheizung über spezialgeschäumten Keramik-Gebläsebrenner
- Keramik-Brenner ist besonders leise, spart über 30% an Gas und kommt mit geringer Frischluftzufuhr aus
- Elektronische Zündung für bequemen Autostart (keine Zündflamme)
- Frittierbecken mit großer Kaltzone zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Öl Ablaufes

### Lieferausstattung

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

### Modell-Varianten

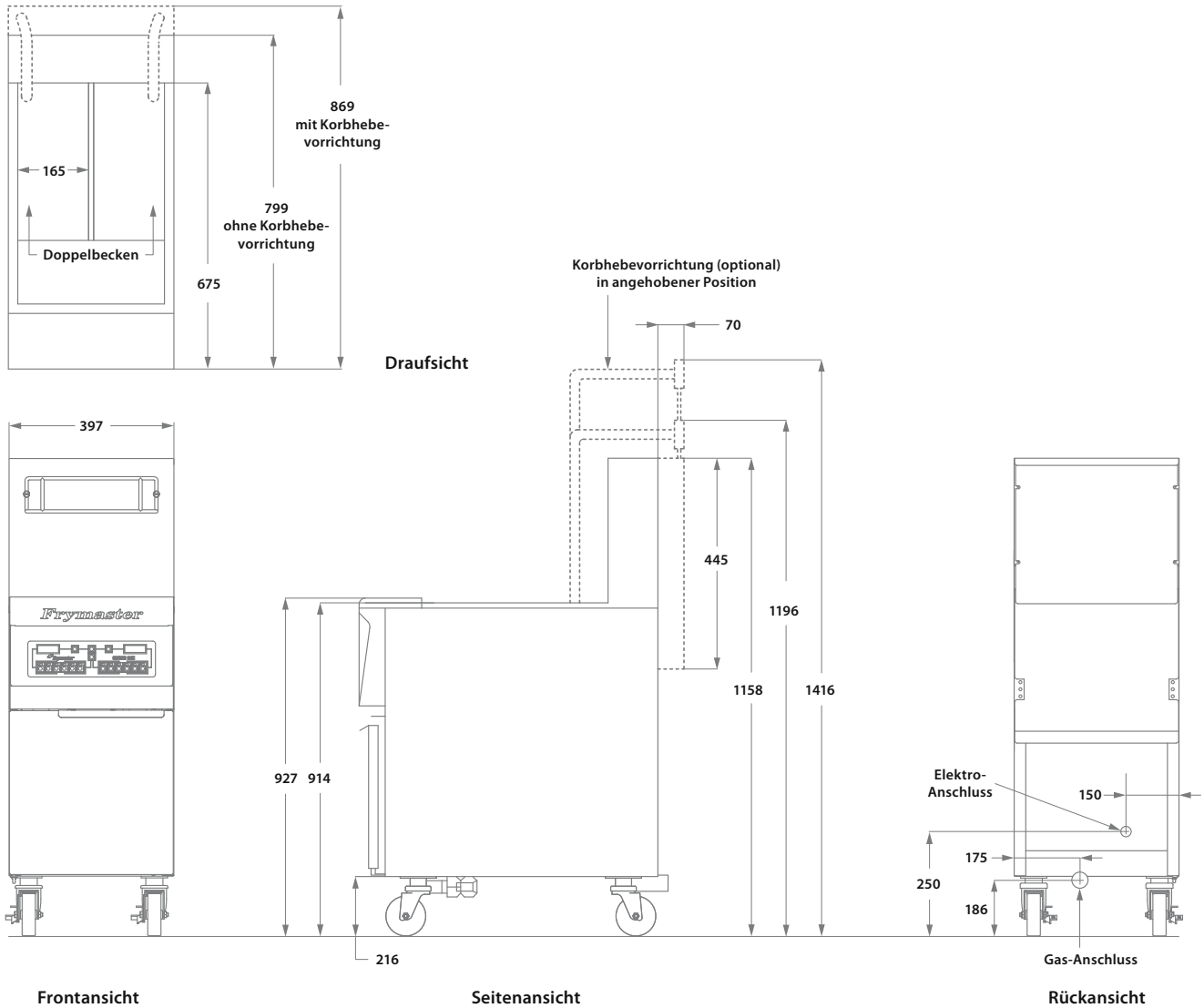
H55-2	Sonderausstattung
H55-2 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
H55-2 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

# H55-2

H55-2 C  
H55-2 BLC

## Hochleistungs- Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe



Seitenansicht mit Korbhebevorrichtung (optional); alle Angaben in mm

### Technische Daten

Modell	Heizleistung	Elektro-Anschluss	Abmessungen (BTH/BL)*	Gasarten**	Wärmeabgabe sensibel / latent	Gewicht
H55-2	2 x 10,5 kW	230 V / 1 Ph N E	397 x 799 x 1158/1416 mm	Erdgas / Propangas	2 x 975 / 7350 Watt	73 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion / Std.***	Beckengröße**** (BTH)	Höhe Ölblech	Gas-Anschluss
H55-2	2 x 12 Liter	37 kg	2 x 165 x 375 x 160 mm	261 mm	½"

\* Höhe BL ist mit eingebauter Korbhebevorrichtung \*\* Gasart bitte bei Bestellung angeben \*\*\* bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Hähnchenteile, Fisch, Schnitzel \*\*\*\* Beckenhöhe ohne Kaltzone  
Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.