

Protector-Serie

FPEL 2 14

FPEL 3 14

FPEL 4 14



FPEL 3 14 mit Multifunktions-Computer „Magic VII“ (optional)

Hochleistungs-Frittierstation

1-3 Einzelbecken, 2, 4 oder 6 Körbe

Produkt

Die Elektro-Frittierstationen mit automatischem Öl-Kontroll- und Fettfiltersystem in selbsttragender Bauweise mit offenem Beckendesign arbeiten äußerst energiesparend und senken den Öl-Verbrauch bei verbesserter Produktqualität um bis zu 50%.

Vorteile

- Deutlich reduzierte Öl-, Energie- und Lohnkosten
- Öl-Kontroll-System „Oil-Attendant“ mit automatischer Nachfüllung
- „FootPrint PRO“ Fettfiltersystem
- Neues Beckendesign mit kleiner Kaltzone spart ca. 12 Liter Öl pro Becken

Sonderausstattung

- + Erhöhte Heizleistung 17/21 kW*
- + Multifunktions-Computer „Magic VII“ mit 12 Programmen 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)
- + An- / Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation*

Zubehör

- + Becken-Abdeckungen
- + Korbhebevorrichtung
- + Friteusenkorb Großformat (BTH: 314 x 327 x 133mm)

* 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
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Ölablaufes
- Öl-Kontroll-System mit Auto-Alarm-Funktion überwacht Ölstand und füllt bei Bedarf bis zum Idealstand auf

Lieferausstattung

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

Modell-Varianten

FPEL	Sonderausstattung
FPEL C	Multifunktions-Computer „Magic VII“
FPEL BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic VII“

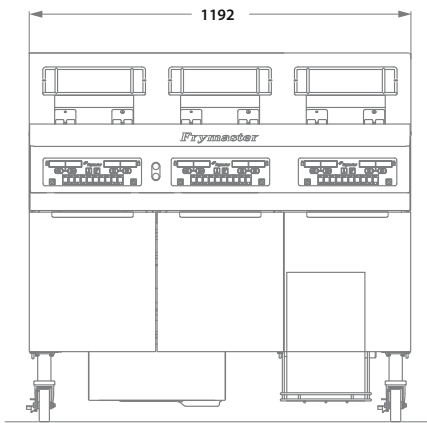
Protector-Serie

- FPEL 2 14
- FPEL 3 14
- FPEL 4 14

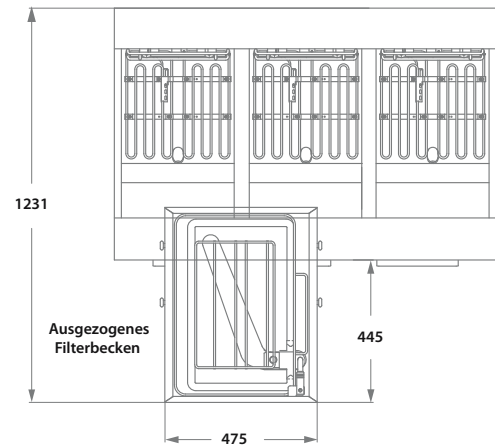
Hochleistungs-Frittierstation



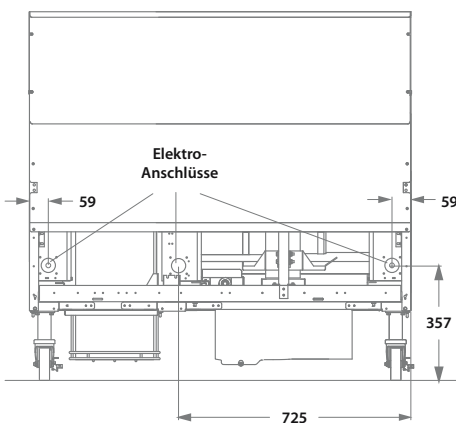
1-3 Einzelbecken, 2, 4 oder 6 Körbe



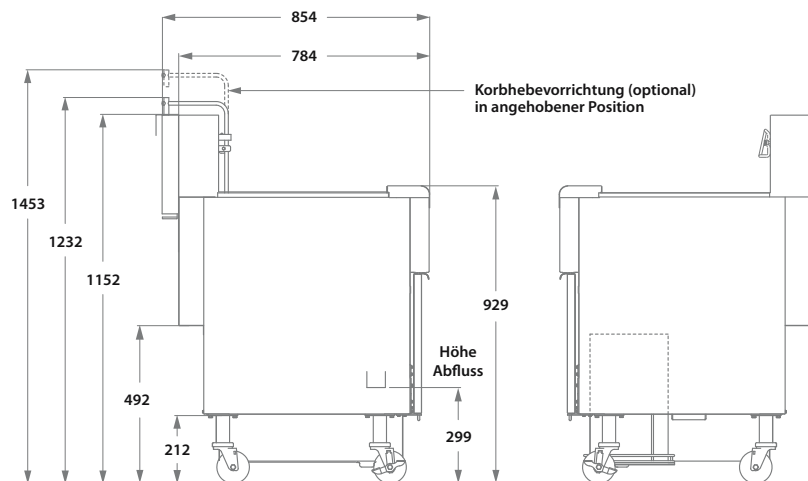
Frontansicht



Draufsicht



Rückansicht



Seitenansicht links

Seitenansicht rechts

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

Technische Daten

Modell	FPEL 2 14	FPEL 3 14	FPEL 4 14
Heizleistung	2 × 14 kW	3 × 14 kW	4 × 14 kW
Elektro-Anschluss	2 × 400 V / 3 Ph N E	2 × 400 V / 3 Ph N E	2 × 400 V / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	794 × 786 × 1152 mm	1192 × 786 × 1152 mm	1588 × 786 × 1152 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent (14 kW / 17 kW / 21 kW)	2 × (1260 / 1530 / 1890) / (9800 / 11900 / 14700) Watt	3 × (1260 / 1530 / 1890) / (9800 / 11900 / 14700) Watt	4 × (1260 / 1530 / 1890) / (9800 / 11900 / 14700) Watt
Gewicht	138 kg	220 kg	303 kg
Gesamtfüllmenge	2 × 15 Liter	3 × 15 Liter	4 × 15 Liter
Produktion / Std. *	2 × 32 kg	3 × 32 kg	4 × 32 kg
Beckengröße** (BTH)	330 × 356 × 110 mm	330 × 356 × 110 mm	330 × 356 × 110 mm
Höhe Ölabblass	299 mm	299 mm	299 mm

* bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites ** Beckenhöhe mit Kaltzone

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