

EVO Gas-Fritteuse ohne Korbliftsystem mit Ölfiltersystem 23 L Becken

EVO Gasfritteuse 23 Liter Becken mit Ölfilterung ohne Korbliftsystem.

Elektronisch gesteuerte Gas-Fritteuse mit hoher Produktivität, aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10 mit 300 mm Kaminabschlussleiste. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 23 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme außerhalb des Beckens. Automatische Zündung der Hauptbrenner durch den elektronischen Flammenwächter, ohne permanent brennenden Pilotbrenner. Dank der 30 verfügbaren Programme kann der Bediener mühelos die Art, Menge und Lagertemperatur des zu frittierenden Produkts wählen. Die Elektronik passt den Kochzyklus automatisch an und kompensiert in Abhängigkeit der zuvor getroffenen Auswahl. Steuer-Panel mit 7" Touchscreen-Display mit hoher Auflösung und elektronischer Steuerkarte für die Steuerung der Frittiertemperatur von 0 bis 185° C mit einer Präzision von $\pm 1^\circ$ C. Steuerung der HACCP Alarmer, des Becken-Reinigungszyklus, des Vorheizens und der Temperaturhaltung auf 100° C, der Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rucksetzung. Serienmäßig mit: 1 Filtergitter aus verchromtem Stahl für die Ablage der Frittierrückstände; 2 Körbe für 1/2 Frittierung aus verchromtem Stahl mit Frontgriff aus nicht thermischem Material ; 1 Beckendeckel; 1 Verlängerung für den Frontabfluss des Beckens. Höhenverstellbare Edelstahlfüße.

Artikel-Nr.: 10524412
GTIN: 4059395001938



Produktvorteile:

- EVO Gasfritteuse
- 23 Liter Becken

- Inklusive automatisches 2-Stufen Ölfiltersystem
- Öl Be- und Entladesystem
- Oil-Care Funktion Kontrolle des Ölzustandes
- Anzeige der Öltemperatur
- Automatische Wannenwaschfunktion
- Elektronisch gesteuerte Gas-Fritteuse mit hoher Produktivität
- Edelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10
- Mit 300 mm Kaminabschlussleiste
- Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 Innenprofil abgerundet
- Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich
- Becken mit großer Kaltzone für Frittierrückstände
- Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme außerhalb des Beckens
- Automatische Zündung der Hauptbrenner
- Elektronischer Flammenwächter
- Ohne permanent brennenden Pilotbrenner
- 30 verfügbaren Programme
- Art, Menge und Lagertemperatur des zu frittierenden Produkts frei wählbar
- Elektronik passt den Kochzyklus automatisch an
- Steuer-Panel mit 7" Touchscreen-Display mit hoher Auflösung
- Elektronische Steuerkarte für die Steuerung der Frittieretemperatur von 0 bis 185° C
- HACCP Alarmer,
- Becken-Reinigungszyklus
- Systemdiagnose
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung
- Serienmäßig mit 1 Filtergitter aus verchromtem Stahl
- 2 Körbe für 1/2 Frittierung aus verchromtem Stahl mit Frontgriff
- 1 Beckendeckel
- 1 Verlängerung für den Frontabfluss des Beckens
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße

Technische Daten:

Geräteart	Fritteusen
Preisgruppe	E
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	1275 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	23 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	25 kW
Bruttogewicht	92 kg
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de