

EVO Elektro-Fritteuse mit Korbliftsystem und Ölfiltersystem 22 L Becken

EVO Elektro-Fritteuse mit Korbliftsystem und Ölfiltersystem 22 L Becken.

Elektronisch gesteuerte Elektro Fritteuse mit hoher Produktivität, aus Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10 ohne Kaminabschlussleiste. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 22 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierrückstände. Beheizung durch Panzerwiderstand aus Edelstahl AISI 304 im Becken. Widerstand mithilfe eines Hebehakens um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung. Leistungsmodulation zur Optimierung von Beheizung und Effizienz. MELTING-Zyklus. Automatische Frittierfunktion zur Gewährleistung der hohen Qualität des frittierten Produkts. Dank der 30 verfügbaren Programme kann der Bediener mühelos die Art, Menge und Lagertemperatur des zu frittierten 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 der Frittierprogramme von 0 bis 185° C mit einer Präzision von $\pm 1^\circ$ C. Steuerung der HACCP Alarme, 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 Frittierkörbe 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.: 10514413
GTIN: 4059395001877



Produktvorteile:

- EVO Elektrofritteuse

- 22 Liter Becken
- Inklusive zeitgesteuertes Korbliftsystem
- Inklusive automatisches 2-Stufen Ölfiltersystem
- Öl Be- und Entladesystem
- Oil-Care Funktion Kontrolle des Ölzustandes
- Anzeige der Öltemperatur
- Automatische Wannenwaschfunktion
- Elektronisch gesteuerte Elektro Fritteuse mit hoher Produktivität
- Edelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte für stirnseitigen Verbund, Stärke 20/10
- Ohne Kaminabschlussleiste
- Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304
- Innenprofil abgerundet
- Mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich
- Mit großer Kaltzone für Frittierrückstände
- Beheizung durch Panzerwiderstand aus Edelstahl AISI 304 im Becken
- Widerstand mithilfe eines Hebehakens um 90° drehbar
- Problemlose Beckenreinigung
- Leistungsmodulation zur Optimierung von Beheizung und Effizienz
- MELTING-Zyklus automatische Frittierfunktion
- 30 verfügbare 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 Frittier Temperatur
- Frittierprogramme von 0 bis 185° C
- Steuerung der HACCP Alarmer
- Becken-Reinigungszyklus
- Vorheizens und der Temperaturhaltung auf 100° C
- 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	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	0 °C
Temperaturbereich bis	185 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	22 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Elektro	22 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	94 kg
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Elektro
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