



FE9217M

ELEKTRISCHE FRITEUSE MELTING - 17+17 l



Friteuse komplett aus Stahl.
Top Pressteil mit Stärke 2 mm.
Höhenverstellbare Füße aus Stahl.
Becken komplett aus Stahl mit abgerundeten Ecken und Boden aus Pressteil für eine optimale Reinigung.
Arbeitsfläche mit Aufkantung als Überlaufschutz.
Große Kaltzone am Beckenboden für das Absetzen von Verunreinigungen.
Ölablass in Sammelbecken (komplett mit Filter) im Gerät über verchromten Messinghahn.
Heizelemente geschützt durch herausnehmbares verchromtes Gitter.
Erhitzen über leistungsstarke ummantelte Heizelemente aus Edelstahl, drehbar aufgehängt für ein problemloses Reinigen vom Becken.
Temperaturfühler gegen Stöße und Schläge geschützt.
Melting-System mit elektronischer Kontrolle der Temperatur und programmierten, graduellen Ein- und Ausschaltzyklen für höhere Präzision und Produktivität.
"Melting"-System mit folgenden Vorteilen:
- geringer Temperaturabfall beim Einfüllen vom Gargut
- schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur
- bessere und längere Verwendung vom Öl
Ausstattung:
1 Korb für Becken an halber Einheit
3 Körbe für gesamte Einheit (zwei halbe Einheiten plus eine ganze)
1 Ölauffangschale

Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

800x900x900H

Volume: (m³) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

Stromanschluss

kW **33**

Netzspannung

VAC 400/3N 50/60Hz



