

Stand 850

Elektro-Fritteuse 2 Becken á 10 Liter POWER

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 228513



Ausführung:

Elektro-Fritteuse mit 2 Becken á 10 Liter, mit verstärkter Heizung

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Das Gehäuse und die Abdeckung sind aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Ablass des Frittierfettes mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau. Beheizung durch Heizkörper im Becken. Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung.

Die einfache Bedienung erfolgt über einen Thermostat gesteuerte Temperaturregelung. Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in Blende.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Kugelhahn, 2 Körbe, 2 Deckel, 2 Grobsiebe über der Heizung.

Option:

- Elektronische Regelung mit Schmelzstufe



Optional:

- Fettablaufbehälter
- Fett-Filtersystem
- Elektronische Regelung mit Schmelzstufe
- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Tür(en) für Unterbau
- Spritzschutz

Technische Daten

Breite:	600 mm
Tiefe:	850 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe 700 mm)
Gesamtfüllmenge:	2 x 10 Liter
Korbgröße:	2 x 230 x 280 x 100 mm
Temperaturbereich:	50°-180°C
Anschlusswert:	400 V / 20,0 kW

01/23 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15
www.locher.info | office@locher.info