

# Auftischgerät

## Backwaren-Fritteuse LFE30

**Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH**

**Typ: 162518**



### **Ausführung:**

Elektro-Fritteuse mit 1 Becken á 30 Liter auf offenem Unterbau

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Beheizung durch Heizkörper im Becken. Schaltkasten zur leichten Reinigung abnehmbar.

Ablass des Frittierfettes mit Ablaufhahn nach unten.

Die einfache Bedienung erfolgt über ein Thermostat und Hauptschalter mit Betriebs- und Heizungsanzeige auf dem Schaltkasten.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Sicherheits-Fettablauf, 1 Grobsieb über der Heizung und ein Fettablaufbehälter.

### **Technische Daten:**

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Breite:            | 670 mm            |
| Tiefe:             | 650 mm            |
| Höhe:              | 900 mm            |
| Inhalt / Becken:   | 30 Liter          |
| Korbgröße:         | 570 x 440 x 80 mm |
| Stundenleistung:   | 24kg/h            |
| Temperaturbereich: | 50°-190°C         |
| Anschlusswert:     | 400V / 15,0 kW    |
| Gewicht:           | 35 kg             |

Version: 01/21; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.