

Stand 700

Elektro-Fritteuse 2 Becken mit Korbhebeautomatik POWER

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227516



Korbhebeautomatik
Abbildung beispielhaft



Touch-Bedienfeld für
Korbhebeautomatik

Ausführung:

Elektro-Fritteuse mit 2 aufgesetzten Fritteusenbecken 2x 13 Liter und Korbhebeautomatik, mit verstärkter Heizung

Ausführung:

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. Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn mit Flügeltüren. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Beheizung erfolgt durch Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für eine schonende Behandlung des Frittierfettes und gewährleisten eine lange Lebensdauer der Heizkörper. Elektronische Regelung mit Schmelzstufe. Der Sicherheitstemperaturbegrenzer sorgt für den zuverlässigen Überhitzungsschutz. Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in Blende. Die Zeitsteuerung der Korbhebeautomatik wird über Sensor-Tastenfeld eingegeben und bedient.

Ablass des Frittierfettes mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau.

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

Optional:

- Fettablaufbehälter
- Fett-Filtersystem
- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Technische Daten

Breite:	600 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpshöhe 700 mm)
Gesamtfüllmenge:	2 x 13 Liter
Korbgröße:	2 x 220 x 300 x 120 mm
Temperaturbereich:	50°-190°C
Anschlusswert:	400 V / 30,0 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