

## Fritteuse 2te Gen. (Standmodell)

Fabrikat:	Gastrofrit
Modell	F2-400 2teGen / Oilcheck als Option
Öllinhalt:	2 x 7-9 Liter (Doppelbeckengerät)
Anschlusswert/Spannung:	2 x 7.2 KW / 20A / 3x400V
Aussenmasse:	ca. 400 x 600 x 850 (900)mm
Prüfzeichen:	CE / IP 65 / TÜV und UL in Bearbeitung
Stundenleistung:	34 kg TK Frites / h

### **Ausführung:**

- **Material** ist komplett in CNS,  
Tiefes Frittierbecken mit tiefgezogenem Beckenboden und vergrössertem Sicherheits-Schaumzone mit pflegeleichten, reinigungsfreundlichen Rädern, zur Bedienerseite abgechrägt als Korb-Gleitfläche. Mit Sicherheitsraum für das Korbbabtropfen. Beckenstärke 1,5 mm
- Effektive Energieeinsparung durch Beckenisolierung in Sandwichbauweise aus PE- Aufschäumung und Alu
- Gerät ist ausgestattet mit Rollen auf zwei Achsen
  
- **Heizung** aussteckbar und geschirrspülmaschinenfest.
- Die Heizung kann nach dem frittieren mit einem Handgriff aus dem Gerät geklinkt werden. Die Heizung ist dann kontaktfrei und kann im Nassbereich gereinigt werden. Die Heizung kann nachbestellt und ohne Montagearbeiten vor Ort, ausgewechselt werden.
- Optimale Heizleistung, ca. 950 Watt pro Liter Öllinhalt
- Optimale Leistungsverteilung durch grosse Heizungsoberfläche: Unter 2.5 Watt / mm<sup>2</sup>. (acrylamidhemmend, Lebensdauer des Öl wird verlängert)
- optische Kontrolle der Heizung am Display möglich
  
- **Die Steuerung** der Anzeige, Ölchecks, Temperaturfühlers, Heizung, Hub, Ölfiltrieranlage erfolgt elektronisch
- Bedienung über Folientastatur. (Sprizwassergeschützt)
- Verschiedene Sprachen einstellbar (deutsch, französisch, englisch)
- Für Netzfrequenzen 50/ 60 Hz umstellbar per Dip-Switch
- WatchVolume: Die Elektronik berechnet anhand der Füllmenge die Frittierzeit. Wenn die vorgegebene Frittierqualität erreicht ist, wird der Korb per Hubautomatik oder manuell aus dem Bad gehievt und der Anwender wird mit einem Akustikton informiert. (Temperatursturzberechnung.)
- Der elektronische Thermostat misst den Wert im Frittierbecken und wird mittels Schraubtechnik von aussen fixiert.
- SSR statt Schaltschütz. Neustes ölschonendes Heizansteuerung mit pulsierenden, stromsparenden Solid State Relais (UL geprüft)
- Temperaturregelung erfolgt von 30 - 195 °C abgestuft +/- 1 und regelbar 1°C genau.
- automatische Sparschaltung. Die Standbyfunktion kann manuell zugeschaltet werden
- Trockengangschutz: Die Elektronik erkennt via Sensor die Flüssigkeit im Becken. Falls leer, schaltet die Heizung aus und die Steuerung informiert via Display den Anwender.
- Fettschmelzyklus der in der Steuerung zugeschaltet werden kann.
- Automatische Sparschaltung (SSR)
- Automatische Selbstdiagnose mit präziser Fehleranzeige auf dem Display angezeigt.
  
- **Steuerung und Sicherheit**
- Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung inkl. Sicherheitsbegrenzer der mechanisch abriegeln kann.
- Doppelte Trockengangschutz zur aktiven Brandverhütung
  - Sicherheits-Endschalter: Ein elektromechanischer Thermostat mit Rückstellknopf schaltet den Strom bei einer Störung vorgelagert ab.
  - Elektronische Flüssigkeitserkennung im Frittierbecken via Sensor
- Heizung kann zum abglühen mit permanenten Knopfdruck abgeglüht werden. (Flammbare Rückstände splittern ab)
- Vorgeschalteter Netzfilter mit Eingangsspannungsschutz zur Filterung der Netzspannung
- SSR Solid State Relais speist und kontrolliert die Heizungsansteuerung
- Abklappbarer Sicherheitsdeckel der bei starker Rauchentwicklung runter gezogen werden kann und das Frittierbecken automatisch sicherheitskonform verschliesst.
- Anschlussmöglichkeit an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch und akustisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- SolasRules Konform für Marine Tauglichkeit gegeben.
  
- **Steuerung mit zwei Platinen :**
- Leistungsteil mit Netzteil und Relais (IN:230V, OUT: +24V/+5V)
- Rechnerteil mit Display ( CPU/ Prozessor) mit neuer Software Gastro V7.0.

- **inklusive Zubehör**
- Frittier-Korb aus CrNi-Drahtgeflecht mit stabilem, ergonomischem Griff (wärmegeschützt). Korhalter zum Einhängen der abtropfenden Frittiermasse. Reinigung in der Spülmaschine.
- Deckel für Frittierbecken. Stapelbar
- CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung. Integriert im Unterbau.
- Anschlusskabel 1,5 m mit vormontiertem Stecker.
- 4 Rollen im Unterbau
- Mirooil Feinfiltertuch (Schweizer Qualität) das Geschirrspülmaschinen fest ist und 210 °C aushält mit Halte-Gestänge
- **Optionen:**
- Ölchecksystem eingebaut und in die Steuerung integriert.  
Permanent eingebauter elektronischer Sensor überwacht in Realtime die Qualität des Öls. Das Abrufen des Wert wird mittels Tastendruck in polaren Anteile auf dem Display angezeigt. Gleiche Messmethode wie Lebensmittelinspektoriat. Die Messung wird alle 5 Sec. automatisch durchgeführt und misst zwischen 21-195 °C Grad.
- Powerheizung für erhöhte Leistungsfähigkeit. (Nachrüstbar und ohne Montagearbeit vor Ort. Einfach auswechseln und einklinken)
- Vollintegriertes Filter- & Ölpumpensystem: Durch Doppel-Filter-System und integrierte Schwingpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter. Das Frittieröl kann heiss (180 °C) filtriert werden. Das Öl wird abgelassen und mit Knopfdruck wird die Filtration aktiviert.
- Korbhebesystem im Zusammenhang mit der WatchVolumetechnik. Hievt nach der optimalen und berechneten Frittierzeit den Korb automatisch aus dem Frittierbecken.

**Mehrpreis**

- integriertes Ölchecksystem .....
- Korbhebesystem .....
- 1 automatische Ölfiltrieranlage mit Schwingpumpe .....
- inkl. Grob und Feinfilter .....
- oder 2 Ölfilteranlagen mit getrennten Kreisläufen .....
- Unterbodenaufsatzrahmen (900mm Gesamthöhe) .....

Bruttopreis: .....