

Frittierstation

Fabrikat: Gastrofrit
Modell: OLFO Frittierstation
Inhalt: 2 Becken à 17 Lt + 2 Becken à 9 Lt versch. Varianten möglich
Anschlusswert u. Spannung: 2 x 14kW / 20A / 3x400V / 2x 7,2kW / 15A / 3x400V
Aussenmasse: ca. 1227x 693x 900mm

Grund Ausführung:

- Einfachste Bedienung per Folientastatur
- Frittierstation komplett in CNS
- Heizung aussteckbar, spülmaschinenfest
- Ölschonendes Heizsystem
- Extratiefe Kaltzone
- Überschäumbecken mit Sicherheitszone
- Integrierte Timerfunktion und stufenregulierbare Akustik
- Stand-By Funktion: Temperatur und Zeit sind frei wählbar
- Stufenlose Temperaturregulierung
- Automatische Energiesparschaltung
- Sicherheitsabtropffläche mit Rüttelstange für einfaches und sicheres Arbeiten
- Sicherheitsablaufautomatik, Filtrierung erfolgt per Knopfdruck ohne Türöffnung mit Sicherheitsschliessung bei Stromunterbruch Überschäumbecken
- Sicherheitsendschalter
- Sicherheits-Klapptüre nach oben geöffnet / Bedienelemente nicht zugänglich
- In sich geschlossener Kreislauf zur Druckfiltrierung. Filterbeutel mit Einschieberaster Sicherheitsendschalter
- Gerät auf 4 Rollen aus bodenschonenden Material
- CE geprüft und ENAK zertifiziert
- inkl. 4 Körbe und 1 Filterstarterset

.....

Als Mehrpreis

- Oilchecksystem eingebaut, misst die polaren Anteile
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung
- 4 Korbhebeautomatik
- 1 Filtrierautomatik inkl. Ersatzfilterrolle Q35 / max. 6 Becken
- Powerheizung 30% mehr Power
- Erst-Instruktion und Schulung vor Ort

Bruttopreis: