

FRITTIERAUTOMAT

- Garautomat zum Frittieren von Pommes Frites, Kroketten, Fisch, Krapfen usw., im Fett schwimmend
- kontinuierlicher Durchlauf auf Drahtgeflecht aus CrNiSt 1.4301
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Fettspiegel stufenlos einstellbar
- elektronische Regelung und RS485-Schnittstelle
- Kontakte für Leistungsoptimierung und potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung und für Meldung zur Feuerlöschanlage
- Fettauslauf über Entleerhahn 1 1/2"
- verstellbare Ausgaberutsche aus CrNiSt, Länge 600 mm



EFA 040

| | |
|--|------------------|
| Maße, B x T x H in mm | 1640 x 900 x 900 |
| Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz | 39,8 |
| Nutzbarer Frittierbereich in mm | 850 x 470 |
| Nutzbarer Frittierbereich in m ² | 0,4 |
| Maximaler Ölstand über dem Transportband in mm | 50 |
| Maximaler Ölinhalt in Liter | 85 |
| Gargut Durchlaufzeit in Minuten | 1,5 - 12 |

ZUBEHÖR

| | |
|---|---|
| ZUB 422 Ausgabewagen 90 l, beheizt, kippbar | o |
|---|---|

(Feuerlöschanlage auf Wunsch bei PHOENIX zu beziehen)

o= Optional

