Stand 700

Elektro-Fritteuse 2 x á 7,5 Liter

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH Typ: 227502



Ausführung:

Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken á 7,5 Liter, Becken aufgesetzt

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 offen. 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.

Ablass des Frittierfettes mit Kugelhahn 1" nach unten in den offenen Unterbau. Beheizung durch Heizkörper im Becken. Heizkörper vollständig aus der Wanne herausschwenkbar, mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Heizung.

Die einfache Bedienung erfolgt über einen Thermostat gesteuerte Temperaturregelung. Bedienknebel, Betriebs- und Heizungsanzeige in Blende.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, 2 Kugelhähne, 2 Körbe, 2 Deckel, 2 Grobsiebe über der Heizung.

Opt

• Elektronische Regelung mit Schmelzstufe

Option:



Optional:

- Fettablaufbehälter
- Fett-Filtersystem
- Spritzschutz
- Vorbereitung zum Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Elektronische Regelung mit Schmelzstufe
- Türe für Unterbau (Anschlag links o. rechts)

Technische Daten

Breite: 400 mm Tiefe: 700 mm

Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)

Gesamtfüllmenge: 2 x 7,5 Liter

Korbgröße: 2 x 120 x 280 x 100 mm

Temperaturbereich: 50°-180°C Anschlusswert: 400 V / 12,0 kW

01/23 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15 www.locher.info | office@locher.info