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 Druckfilterung. 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 ……..
- Korbhebeautomatik
- Frittiercomputer Watchvolume, Füllmengenberechnung ……..
- Filtrieranlage mit Sicherheitsablaufautomatik per Knopfdruck ……..
- Powerheizung als Option ……..
- Erst-Instruktion und Schulung vor Ort ……..

Bruttopreis: .....