

Henny Penny Druckfritteusen



Gas-Druckfritteuse PFG 691 Computron™ 8000

Beschreibung:

Druckfritteusen frittieren bei geschlossenem Deckel und nutzen dabei den entstandenen Druck innerhalb der Frittierkammer. Durch diese Methode wird die Frittierzeit verkürzt und die Frittieretemperatur gesenkt. Die Feuchtigkeit des Frittiergutes kann nicht entweichen, gleichzeitig wird das Eindringen des Fettes in das Frittiergut verhindert. Das Frittiergut bleibt saftig im Geschmack und ist gesünder als „normal“ frittierte Produkte.

- spezieller Hebemechanismus zum Öffnen und Schließen des Deckels
- Gestell zum problemlosen Einhängen unter den geöffneten Deckel
- integriertes Filtersystem
- Sicherung gegen Öffnen des Deckels während des Frittiervorgangs (unter Druck)
- Überdruckventil
- Gehäuse aus Edelstahl
- wahlweise in Erdgas oder Propangas
- tiefe „Kaltzone“
- Steuerung Computron™ 8000

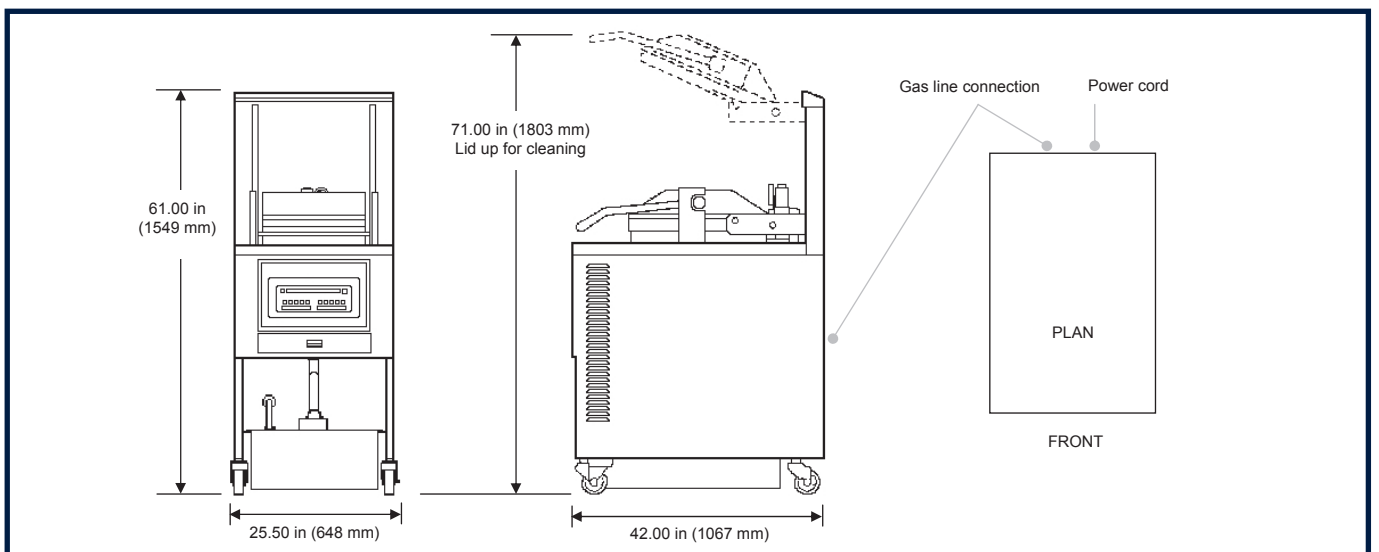


Technische Daten PFG 691:

Kapazität: 11 kg Frittiergut
Fettinhalt: 61 Liter
Gasanschluss: 26,4 kW; 3/4 Zoll
Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 1200 W
Maße B/T/H: 648 x 1067 x 1549 mm
Höhe bei geöffnetem Deckel 1803 mm

Computron™ 8000

- 10 programmierbare Frittiervorgänge
- Frittiervorgänge mit mehreren Stufen
- Digital-Anzeige
- Schmelzyklus programmierbar
- Frittierzeitanpassung bei unterschiedlicher Füllmenge
- Druck programmierbar
- Programm für Filterzyklus
- Service- und Kontrollprogramme



TDS • Technik, Design & Service für die Gastronomie
Gießerallee 10 • 47877 Willich
Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75
Internet: www.t-d-s.info • E-Mail: info@t-d-s.info

Alle Angaben ohne Gewähr.
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
Stand: September 2016