

Pitco Hochleistungs-fritteusen



Hochleistungs-fritteuse EP 18

Beschreibung:

Elektro- Hochleistungs-fritteuse mit großer Kaltzone zur optimalen Krümelabgabe für minimierten Filterbedarf. Durch die 8- Tasten Steuerung können 8 verschiedene Menuprodukte gewählt werden. Das große Ablaufsystem und die optimierte Filterung, gewährleisten eine schnelle Reinigung des Öls. Die großen Becken sind ideal geeignet zum frittieren von Hühnchen und anderen Produkten mit großem Volumen.

Erhältlich bis zu zwei Einzelbecken.

- hohe Produktionsleistung und kurze Wiederaufheizzeiten durch spezielle Brennertechnologie
- Gehäuse und Becken aus Edelstahl, nahtlos verschweißt und leicht zu reinigen
- 8- Tasten Steuerung mit Tastenblende zur Zeit- und Temperatureingabe
- Schmelzyklus zur schonenden Erhitzung des Fettes
- Fettablassventil mit Sicherheitsabschaltung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer

Technische Daten EP18:

Elektroanschluss: 400 V; 3NPE; 18 kW

Fettinhalt: 40 Liter (Einzelbecken)

Maße B/T/H: 498 x 963 x 1133 mm

