


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,01
Wärmeleistung (Kw)	28,00
Nettogewicht (Kg)	95
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-FRITEUSE auf SCHRANK, Linie MAXIMA 900, Serie INDIREKTE GAS-FRITEUSE, 2 TANKS à 18+18 l , INDIREKTE HEIZUNG, ELEKTRONISCHE BFLEX-STEUERUNG:

- **Arbeitsplatte** sowie **Front- und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304** ;
- **geformter Tank mit breitem Kaltzonenprofil** zum Auffangen von Speiseresten und einfacher Reinigung dank fehlender Rohre und großem 1-Zoll-Ablaufquerschnitt;
- Die Oberseite mit abgerundeten Kanten verfügt über eine leicht geneigte Fläche zur Unterstützung der Körbe, um das Abfließen des Öls zu erleichtern.
- **zwei Edelstahlbrenner** , außerhalb des Tanks platziert, gesteuert durch ein Magnetventil mit **Temperaturregelung über eine elektronische Steuereinheit** mit folgenden Funktionen:
 - **Temperaturregelung von 100 bis 190 °C** ,
 - **Anzeige der Soll- und Arbeitstemperatur** ,
 - „ **Schmelz** “- und **100°C Warmhalteprogramm** für die Verwendung von festen Frittierfetten,
 - **Selbstdiagnose auf etwaige Anomalien** ;
- **Sicherheitsthermostat** mit manueller Rückstellung, Zündflamme und Thermoelement-Sicherheitssystem;
- Kugelablasshahn, im Fach angebracht, mit hitzebeständigem Griff bedient, mit Auffangwanne aus Stahl.;
- **elektrische Zündung** ;
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie** .

