

Ausschreibungstext

Perfect Fry Tischfritteuse DSA 7200 - Vollautomat

Beschreibung:

Vollautomatische Auftisch-Fritteuse aus CNS mit 11.5 Liter Ölvolumen und integriertem Abluftfiltersystem. Die Fritteuse erleichtert und automatisiert Ihre Abläufe da sie nach dem Befüllen automatisch das Frittiergut ins Öl befördert, selbständig frittiert, den Korb hebt, abtropft, auswirft und das Frittiergut warm hält. Frittieren ohne Geruchsbildung und Fettfilmablagerungen. Es wird keine Abzugshaube benötigt, dadurch eignet sich die Fritteuse überall da, wo bis anhin nicht frittiert werden durfte wegen den Emissionen. Maximale Frittiermenge pro Vorgang ca. 1.5 kg.

Technische Daten:

Masse B/T/H:	434x677x762 mm
Gewicht:	57 kg
Becken:	1
Ölinhalt:	11 Liter
Leistung:	7,2 kW
Anschlusswert:	400 V / 3NPE / 50 Hz
Absicherung:	16 A
Anschlusstecker:	CEE 16

Ausführung:

Tischfritteuse mit höhenverstellbaren Füßen, CNS-Gehäuse mit verriegelbarer Fronttüre. Einfüllbox mit Klappdeckel in der Fronttüre integriert, Ausgaberutsche / automatischer Auswurf unter der Box. Lüftungsschlitze im unteren Bereich der Fronttüre zur Ansaugung von Frischluft. Rechts oben neben der Fronttüre befindet sich das LED Bedienpanel. Im oberen Bereich der Rückwand sind Lüftungsschlitze für die warme, geruchsfreie Abluft. Im Gerät befindet sich die Ölwanne mit Ablassventil und einem herausnehmbaren Rohrheizkörper aus CNS. Über der Ölwanne ist der bewegliche Frittierkorb eingehängt und im oberen Teil des Gerätes ist der Fett und Geruchsfilter eingesetzt. Die Fritteuse kann mit wenigen Handgriffen komplett geöffnet und einfach gereinigt werden.

Ausstattung:

- Elektronische Regelung in 1°C Stufen
- Mengen Erkennung mit automatischer Frittierzeitanpassung
- Fettschmelzyklus
- Vollautomatischer Frittier-Zyklus durch Korbeintauch- und Entleerungsautomatik
- Thermosonde in Edelstahlhülse
- Luftfiltersystem mit Aktivkohle- und Fettfilter
- Ölwanne mit Sicherheits-Ablasshahn
- Frittierkorb
- Beheizung durch herausnehmbaren Rohrheizkörper aus CNS
- Höhenverstellbare Füße

LED Bedienpanel / Steuerung:

Über die 10er-Tastatur wird die Frittierzeit manuell eingegeben, das Programm angewählt oder ein Programm programmiert.

Die Fritteuse kann in 3 verschiedenen Modi gesteuert werden:

- Manuel ⇒ Eingabe der Frittierzeit über die Tastatur
 - Über 9 Programme ⇒ Drücken der Programmnummer
 - Über Rapid Fry: ⇒ Kontinuierliches Frittieren
-
- Anzeige der Soll / Ist Temperatur
 - Restzeit vom Fritiervorgang
 - Anzeige des aktuell laufenden Programmes / Programmname

Optionen (Zubehör):

- Integrierbare Infrarot-Wärmelampe
- Ölfiltersystem
- Untergestell fahrbar für 1 oder 2 Fritteusen

Fabrikat: Perfect Fry Vollautomat

Modell: DSA 7200

Lieferant: Beer Grill AG

**Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.
Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.
Technische Änderungen vorbehalten!**