



Perfect Fry DSA 7200 Vollautomat

Frittieren ohne Geruchsbildung und Fettablagerungen

Innovative Prozesserleichterung mit dem Vollautomaten

Perfect Fry DSA 7200 – die vollautomatische Fritteuse, welche überzeugt und Ihre Abläufe erleichtert. Nach Befüllung und Auswahl des gewünschten Programms frittirt sie selbstständig, lässt das Frittiergut abtropfen, wirft dieses automatisch aus und hält die fertig frittierten Produkte warm. Sie sparen Zeit und Geld, weil sämtliche Gerüche, Fettspritzer und Ölnebel dank integriertem Filtersystem intern abgesaugt werden. Dadurch wird eine externe Abzugshaube unnötig und die lästigen Ölablagerungen in der Küche werden verhindert.

Kompakte Abmasse, 9 Programmmöglichkeiten mit automatischer Frittiermengenanpassung und eine einfache und schnelle tägliche Reinigung sind weitere Pluspunkte dieser Fritteuse. Durch diese und weitere überzeugende Argumente eignet sie sich für den Einsatz in Restaurants, Tankstellen, kleinen Küchen, Imbissen und an Orten ohne Abzugshaube, wie Provisorien sowie überall dort, wo Sie schon immer frittieren wollten, es aber nie möglich war!

Einige Merkmale:

- Leistungsfähige Fritteuse mit integrierter Öl-Nebel- und Geruchsabsaugung
- Kapazität pro Charge: ca. 1.5 kg
- Automatischer Frittierprozess inkl. Abtropfen
- Automatischer Auswurf der fertig frittierten Produkte
- Einfache Anwendung über Programme
- Mengenerkennung und -kompensation
- Fett- und Aktivkohlefilter
- Das Gerät kann mit wenigen Handgriffen komplett geöffnet und einfach gereinigt werden
- Konstante Frittier-Funktion
- Frittieren in gemischten Chargen möglich
- Frittiergut wird automatisch warmgehalten (Wärmelampe für Frittiergut als Zubehör)
- Schutz für Ihr Personal, dank geschlossenem Frittiersystem



Perfect Fry DSA 7200

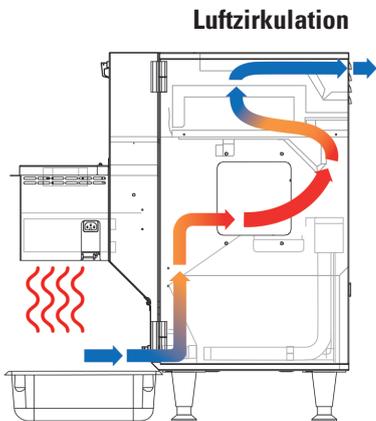
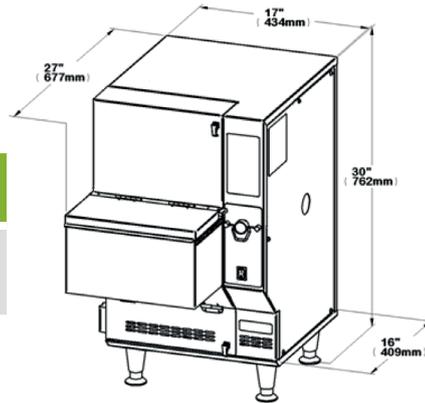
Praktische Untergestelle

Beschreibung	Artikelnummer
Untergestell fahrbar für 1 Fritteuse Mit praktischer Rahmenkonstruktion für 1 GN Schale 1/1 für Frittiergut	213501
Untergestell fahrbar für 2 Fritteen Mit praktischer Rahmenkonstruktion für 2 GN Schalen 1/1 für Frittiergut	213500

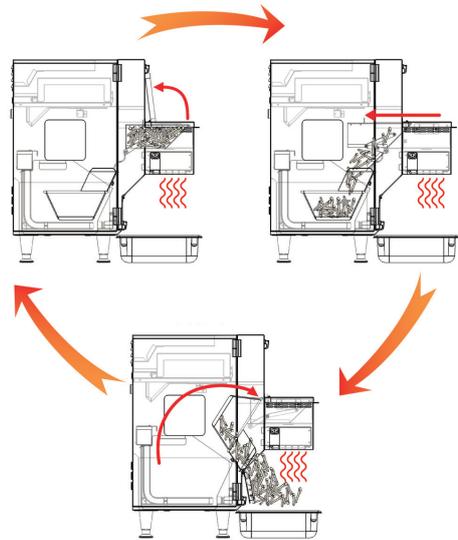


Notwendige Mindestabstände

Seite	Rückseite	Oben
25 mm	50 mm	0 mm



Frittier-Schritte



Perfect Fry DSA 7200 – Technische Daten

Modell	Nettogewicht	Kapazität pro Charge	Ölinhalt	Spannung	Leistung	Ampère	Stecker-Typ	Abmessungen (BxTxH) mm
DSA 7200	57 kg	ca. 1.5 kg	11 l	400 V/3 NPE/50 Hz	7.2 kW	16 A	CEE 16	434 x 677 x 762