



## FRITTEUSEN

## PremiumLine 850

- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- thermostatische Regelung
- fettschonende 4,35 Watt/cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Knebelbedienung
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	FEF 124	FEF 144	FEF 224
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Gewicht in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	9,05	18,05	18,05
1 Becken, 200 x 400 x 250 mm	●		
1 Becken, 400 x 400 x 250 mm		●	
2 Becken, je 200 x 400 x 250 mm			●
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16	6,5
herausschwenkbare Heizkörper	●	●	●
Ablauf über Kugelhahn	●	●	●
fettschonende Schmelzstufe	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer	●	●	●
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb, 170 x 305 x 120 mm	1		2
Fritteusenkorb, 370 x 305 x 120 mm		1	



### TOP-VARIANTEN

#### VAR 040 integrierte Hebe- und Senkvorrichtung

- einfach und schnell in der Bedienung mit **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- 18 vollautomatische Frittierprogramme
- automatische Frittierprogramme über Touchpanel starten
- elektronische Regelung

#### VAR 041 Fettfiltrationssystem

- Steuerung des Pumpvorgangs über **KCI**
- Fettfilterstation platzsparend im Gerät integriert
- Fettauffangbehälter mit Teleskopauszügen
- mit eingebauten Flügeltüren

#### VAR 807 elektronische Regelung (in VAR 040 und VAR 041 bereits enthalten)

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- 6 Garzeitprogramme, individuell änderbar

### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	<input type="checkbox"/>		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	<input type="checkbox"/>		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB M18 Fritteusen-Temperaturbegrenzer 180 °C, nachrüstbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB 354 zusätzl. Fritteusenkorb, 170 x 305 x 120 mm	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ZUB 355 zusätzl. Fritteusenkorb, 370 x 305 x 120 mm		<input type="checkbox"/>	
ZUB 837 1 Fettauffangbehälter, 21 l	<input type="checkbox"/>		
ZUB 838 1 Fettauffangbehälter, 28 l		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB 839 1 Einpressdeckel für Fettauffangbehälter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB B37 1 Fettauffangbehälter (in Verbindung mit VAR 040)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ZUB B39 1 Einpressdeckel für ZUB B37 (in Verbindung mit VAR 040)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

O = Optional

Achtung: Gemäß den Vorschriften der BGN dürfen die Fettauffangbehälter nur in Verbindung mit dem Einpressdeckel zum Auffangen von heißem Fett und Öl verwendet werden. Auch mit Deckel sind diese Behälter nicht zum Transport von heißen Flüssigkeiten zugelassen.

