



## FRITTIERAUTOMAT

## Garautomaten

- Garautomat zum Frittieren von Pommes Frites, Kroketten, Fisch, Krapfen usw., im Fett schwimmend
- kontinuierlicher Durchlauf auf Drahtgeflecht aus CrNiSt 1.4301
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Fettspiegel stufenlos einstellbar
- elektronische Regelung und RS485-Schnittstelle
- Kontakte für Leistungsoptimierung und potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung und für Meldung zur Feuerlöschanlage
- Fettauslauf über Entleerhahn 1 1/2"
- verstellbare Ausgaberutsche aus CrNiSt, Länge 600 mm



### EFA 040

Maße, B x T x H in mm	1640 x 900 x 900
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	39,8
Nutzbarer Frittierbereich in mm	850 x 470
Nutzbarer Frittierbereich in m <sup>2</sup>	0,4
Maximaler Ölstand über dem Transportband in mm	50
Maximaler Ölinhalt in Liter	85
Gargut Durchlaufzeit in Minuten	1,5 – 12

### ZUBEHÖR

ZUB 422 Ausgabewagen 90 l, beheizt, kippbar	0
---	---

(Feuerlöschanlage auf Wunsch bei Küppersbusch zu beziehen)

0 = Optional

