HotLine

Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse London I (10 kW)

MKN-Nr.: 1320321B

Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.

Qualität MADE IN GERMANY

Technische Highlights

Material:
Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304.
Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:
Abdeckung vorne 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

Korpus:
Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:
Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:
Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer 20 mm Überschäummulde nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt.

Aufstellung:
Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:
Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung:
Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper. Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herausschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.

MKN Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017

HotLine

Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse London I (10 kW)

MKN-Nr.: 1320321B

Fritteuse zum Frittieren, Fettbacken von stärke - und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:
www.mkn.eu
► Service & Support
► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- in Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung
- tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten
- Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschütz eingebaut

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	180 x 400 x 235
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	12,5
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	10
Spannung[1] (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas[2] (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas[2] (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	36
Gewicht brutto[3] (kg):	42
Wärmeabgabe latent (W):	7000
Wärmeabgabe sensibel (W):	900
Schutzart:	IPX4

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
813001	Fettauffangbehälter 15 L
845501	Flügeltür für HotLine-Geräte 400 mm links
845506	Flügeltür für HotLine-Geräte 400 mm rechts

[1] Sonderspannung auf Anfrage
[2] weitere Gasarten auf Anfrage
[3] seemäßige Verpackung auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017