

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



### 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 Aufstellung auf einen 580 mm hohen Counter SL-Unterbau mit höhenverstellbaren, abnehmbaren Gerätebeinen (150 mm hoch). Arbeitshöhe 850 mm.

#### Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker.

#### 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 herauschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.



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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

### Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- in Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung
- tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannensboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil nach vorn
- Ablassventil mit Schlüsselbestätigung für sicheren Fettablass
- Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschutz eingebaut

### Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	500 x 700 x 270
Nutzflächen:	2
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	180 x 400 x 235
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	2 x 12,5
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	12,0
Spannung* (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 20
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas <sup>2</sup> (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas <sup>2</sup> (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	34
Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):	41
Wärmeabgabe latent (W):	8400
Wärmeabgabe sensibel (W):	1080
Schutzart:	IPX4

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

### Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

### Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

### Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
813006	Fettauffangbehälter 30 L

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

<sup>2</sup> weitere Gasarten auf Anfrage

<sup>3</sup> seemäßige Verpackung auf Anfrage