

## Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse Paris (10 kW) mit Backkorbhubvorrichtung

MKN-Nr.:  
2020330A

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 und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – hinten gerundet (R 30).

### Korpus:

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

### Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, 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 Überschaummulde 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 herauschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.



## Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse Paris (10 kW) mit Backkorbhubvorrichtung

MKN-Nr.:  
2020330A

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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

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

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

### Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- 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 Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten
- elektromechanische Zeitschaltuhr (1 - 15 min.) und automatische, elektromotorische Backkorbhubvorrichtung
- Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschütz eingebaut

### Technische Daten

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):                        | 600 x 850 x 700 |
| Nutzflächen:                                      | 1               |
| Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):                     | 400 x 400 x 235 |
| Durchmesser (mm):                                 |                 |
| Nenninhalt (L):                                   | 30              |
| Nutzfüllmenge (L):                                |                 |
| Anschlusswert Elektro (kW):                       | 10              |
| Spannung <sup>1</sup> (V):                        | 400 3 NPE AC    |
| Empfohlene Absicherung (A):                       | 3 x 16          |
| 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):                               | 59              |
| Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):                 | 68              |
| Wärmeabgabe latent (W):                           | 7000            |
| Wärmeabgabe sensibel (W):                         | 900             |
| Schutzart:                                        | IPX5            |

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

### Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

### Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

### Optionen/Zubehör

| MKN-Artikelnr: | Beschreibung:                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| 10027929       | Spritzschutz                                                           |
| 813006         | Fettauffangbehälter 30 L                                               |
| 815301         | Fettfilterpumpensystem                                                 |
| 10020518       | Schrankraum in MKN-Hygienearausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20) |
| 845036         | Flügeltür für Gerätelänge 600 mm                                       |

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

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

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

