

Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse Paris (20 kW) EcoControl

MKN-Nr.:
2020329B

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. Bedienung über Folientastatur mit benutzerfreundlichen Kurzhubtasten. Elektronische Prozesssteuerung EcoControl mit digitalen Anzeigen.

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:

Elektronische, prozessgesteuerte Temperaturregelung mit digitalen LED Anzeigen, gradgenauer Prozess Temperatur bis 185°C, minutengenauer Prozesszeit, optischer und akustischer Meldung nach Ablauf der Zeit, Fettschmelzstufe und Speicherkapazität für 16 Programme.

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 (20 kW) EcoControl

MKN-Nr.:
2020329B

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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

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
- Elektronik mit integr. Hybridlastschaltung zur Optimierung der Regelgenauigkeit, Erhöhung der Lebensdauer der Schaltelemente
- integrierte Schnittstelle (RS 485)

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):	20
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 32
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):	59
Gewicht brutto ³ (kg):	68
Wärmeabgabe latent (W):	14000
Wärmeabgabe sensibel (W):	1800
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	Fettfilterpumpsystem
10020518	Schrankraum in MKN-Hygieneführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)
845036	Flügeltür für Gerätelänge 600 mm

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage

