



SMART 650 - FRITTEUSEN GF465



1 BECKE, GAS TOP

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

| | |
|----------------------------------|----------|
| Äussere Abmessungen - WxDxH (cm) | 40x65x27 |
| Wannenkapazität (lt-GN) | 8 |
| Gesamtleistung (kW) | 7,4 |

ZUSÄTZLICHE SPEZIFIKATIONEN:

| | |
|------------------------|-----|
| Brenner Kapazität (kW) | 7,4 |
| Gewicht (kg) | 30 |
| Volumen (m3) | 0,2 |

Das Fritteusen-Programm besteht aus folgenden Modellen: Elektro und Gas Auftischgeräte; halbe (400 mm) und ganze (600 mm) Module. Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 in 1 mm Stärke. Die Edelstahlbecken AISI 304 18/10, tiefgezogen und mit abgerundeten Ecken, sind fest auf der durchgehend verschweißten Oberfläche angebracht, um Hygiene und Reinigung zu erleichtern. Die große Kaltzone erlaubt den längeren Erhalt der Ölqualität und ermöglicht die einfachere Enternung von Frittierrückständen. Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitsthermostat und thermostatgesteuerte Temperaturregler (90-185 °C), um die Öltemperatur innerhalb der Sicherheitsparameter zu halten, sowie über einen großen Fettablass für eine leichte Nutzung und Reinigung. Das verwendete Ablaufsystem ist einfach, sicher und mit einem Fettauffangbehälter aus Edelstahl ausgestattet.

Gasversion: Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit horizontaler Flamme, thermostatische Temperaturregelung (90-185 °C), Sicherheitsventil und Thermoelement, automatische Zündung mit Zündflamme und piezoelektrischem System. Elektrische Version: gepanzerte, elektrische Heizelemente aus Edelstahl im Becken, einfaches hochklappen für komplette Reinigung, thermostatische Temperaturregelung.

