frifri aro SA
Chemin de St-Joux 7
CH-2520 La Neuveville
Tel +41 32 752 46 52
Fax +41 32 751 36 43
info@frifri.com
www.frifri.com

Cooking Systems with Oil

“Produktepass” für Modell Basic 211

Ref: YF211.01.07

Ausführung des Modells:

- Standfritteuse mit einem Becken und einer Steuerung
- Heizkörperhalter aus Aluminiumdruckguss, wasser- und öldicht
- Einfache Drehknopfsteuerung mit 4 Kontrollleuchten
- Wahl der Öltemperatur in 5°C-Schritten, von 150°C bis 190°C
- Integrierter Fettschmelzzyklus
- Standby-Position (energiesparend)
- Präzise Temperaturerkennung von +/- 1°C mittels Thermoelement
- Unabhängiger elektronischer Sicherheitsthermostat
- Tiefgezogenes Frittierbecken mit grossem Radius für eine einfache Reinigung
- Heizelemente mit Abtropf- und Reinigungsstellung
- Steuerelemente in 24V Anschluss
- Separater Starkstrom-Anschlusskasten
- Ölauffangbehälter mit Grob- und Feinfilter
- Frittierkorb aus Chromnickelstahl
- Schutzgrad IPX 5

Technische Daten:

- Energiesparausführung:	7,5 kW – 4 Watt per cm²
- Hochleistungsausführung I:	9 kW – 5 Watt per cm²
- Hochleistungsausführung II:	11 kW – 6 Watt per cm²
- Spannung:	3NAC400V 50/60Hz
- Absicherung für 7,5 kW Leistung:	3 x 16 A
für 9 kW Leistung:	3 x 16 A
für 11 kW Leistung:	3 x 20 A
- Zuleitung:	3L+N+PE
- Netto Gewicht:	47 kg
- Füllmenge des Korbes:	1,25 kg
- Empfohlene Füllmenge:	0,9 kg
- Stundenleistung:	17 – 22 kg tiefgekühlte Frites 20 – 25 kg vorgebackene Frites

Abmessungen:

- Breite:	197,5 mm
- Tiefe:	650 mm
- Arbeitshöhe:	850 – 900 mm
- Gesamthöhe:	943 – 993 mm
- Ölinhalt:	7,5 – 9lt.

Zubehör:

- Integriertes Ölumpump- und Filtriersystem

Dieses Zubehörteil wird nur eingebaut ab Werk geliefert, keine nachträgliche Lieferung.

European Service
and Logistics
Center frifri
Hauptstrasse 196
D-79739 Schwörstadt
Tel +49 7762 805 700
Fax +49 7762 805 702