

2 FQE 30 U-Serie

Hochleistungs-Frittierstation FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

Modelle

2 FQE 30 U
 2 FQE 30 U1L
 2 FQE 30 U1R
 2 FQE 30 U2



2 FQE 30 U



- Produktionsleistung bis 2 x 32 kg/h
- 2 Becken
- Modellvarianten mit Einzel- oder Doppelbecken (optional) erhältlich
- Integriertes Fettfiltersystem FilterQuick™ mit Fingertip Filtration
- SMART4U FilterQuick™ Steuerung für einfachste Bedienung
- Bis zu 40% reduzierter Ölverbrauch
- Bis zu 10% reduzierte Energiekosten
- Automatische Fettniveau-Regulierung (ATO)
- Öl-Qualitätssensor mit Anzeige des erforderlichen Ölwechsels (optional)

Eigenschaften

- Integriertes Fettfiltersystem FilterQuick™ mit Fingertip Filtration für einfachste Fettfiltration auf Knopfdruck von der Gerätefront aus ohne Türen zu öffnen, Ölabblass an Geräterückseite
- Einfache Fettfiltration für häufigere Filterung, verlängerte Öl-Standzeiten, reduzierten Ölverbrauch und gesteigerte Produktqualität
- Hohe Frittierleistung wie Frittierstationen mit 25 Liter Ölkapazität trotz geringer Ölkapazität von nur 15 Litern
- Automatische Fettniveau-Regulierung (ATO) mit Auto-Alarm-Funktion überwacht Ölstand und füllt bei Bedarf bis zum Idealstand auf
- Einfachste Bedienung aller Funktionen und Wartung per Knopfdruck über die Steuerung SMART4U FilterQuick™ inklusive „Cool Mode“, Monitoring-Funktionen und 20 programmierbaren Frittierprogrammen
- Sicherer Weiterbetrieb bei Wartung oder Austausch eines Beckens dank unabhängig arbeitender Einzelbecken
- Thermoelement mit Temperaturerkennung von ± 1 °C für schnelles Nachheizen bei Beschickung, verlängerte Öl-Standzeiten und optimale Produktqualität
- Hohe Arbeitssicherheit dank innovativer Sicherheitsfunktionen
- Vollständig ausschensbare, flache Heizelemente mit Arretierung für höchste Energieeffizienz, die die Anforderungen des Energy Star übersteigt

Lieferausstattung

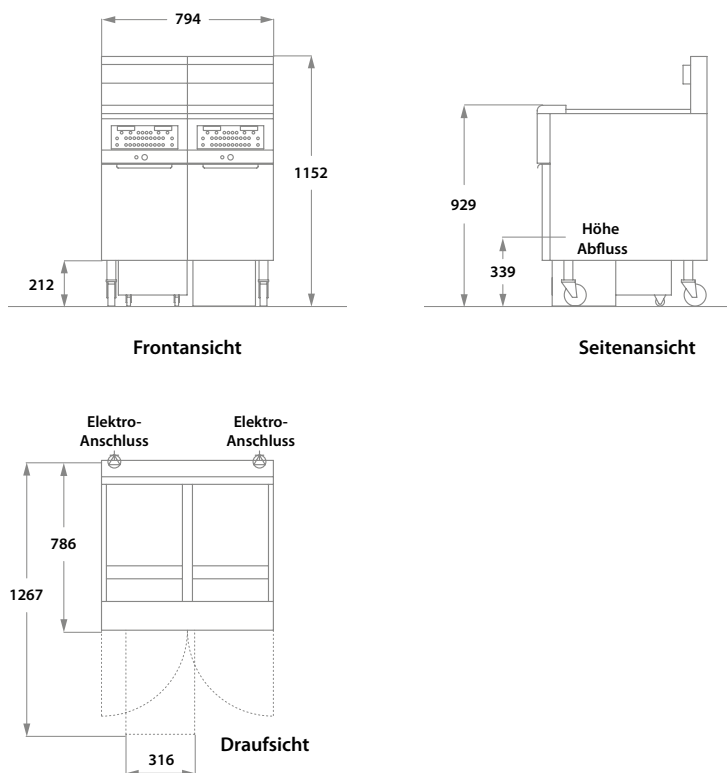
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- 1 Auflagegitter für Frittierkörbe pro Friteuse
- 2 Frittierkörbe pro Friteuse
- Korbaufhängung
- Filter Starter-Kit

Sonderausstattung und Zubehör

- Integrierter Öl-Qualitätssensor
- Schrankelement, angebaut
- Schrankelement, mittig
- Frontseitig ausgeführter Ölablauf (bitte bei Bestellung angeben)
- Abdeckung Einzelbecken
- Abdeckung Doppelbecken (2 Abdeckungen nötig)
- Sedimentsieb für Einzelbecken
- Korbhebevorrichtung für 2 Körbe
- Höhenverstellbare Füße



ISO 9001

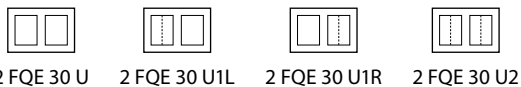


Alle Angaben in mm

Ausführung	2 Einzelbecken, SMART4U FilterQuick™, Automatische Fettniveau-Regulierung (ATO)	Einzelbecken	Maß	330 x 356 x 95 mm (B x T x H)
			Fettkapazität	15 Liter
Betriebsart	Elektro	Doppelbecken	Maß	150 x 356 x 95 mm (B x T x H)
Elektro-Anschluss	400/50/3 V/Hz*		Fettkapazität	2 x 8 Liter
Material	Frittierbecken, Tür und Seitenwände aus Edelstahl			

*Sonderspannungen auf Anfrage

Modellvarianten mit Einzel-/Doppelbecken (beispielhaft, andere Anordnungen möglich)



Modell	2 FQE 30 U
Leistung kW	2 x 14
Produktion kg/Std.*	2 x 32
Fettkapazität Liter	2 x 15
Abmessungen B x T x H mm	794 x 786 x 1.152
Gewicht netto / brutto kg	138 / 243

*„bis zu“-Angabe, bezogen auf gefrorene Pommes frites