



SF9E-120K

## Elektro-Fritteuse SuperFry 900, 1x20L K

<b>Abmessungen (mm)</b>	B 400 x T 900 x H 900
<b>Anschlusswert Elektro</b>	3NAC 400V - 19.0 kW
<b>Unterbau</b>	Flügeltür
<b>Bauart</b>	Standgerät
<b>Anzahl Becken</b>	1
<b>Inhalt pro Becken</b>	20 Liter
<b>Beschreibung Becken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Y-Form</li> <li>• tiefgezogen und komplett schweisnahtfrei</li> <li>• sehr grosse Kaltzone dank Y-Form (mind. 1/3 der Ölmenge)</li> <li>• 1.5 Zoll grosser Ölablauf zentral am Boden des Beckens</li> <li>• Ölablauf geschützt durch grobmaschigen Filter</li> </ul>
<b>Becken isoliert</b>	ja, 0.263 m <sup>2</sup> *K/W
<b>Steuerung</b>	Touch-Screen-Bedienung
<b>Beschreibung Steuerung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• intuitive Bedienung in diversen Sprachen</li> <li>• ICS (Intelligent Cooking System) garantiert perfekte Frittierergebnisse</li> <li>• präziser Algorithmus (EFS) für Ölmanagement</li> <li>• WLAN-Schnittstelle, um Rezepte anzupassen, Energieverbrauch zu überwachen, HACCP-Daten zu exportieren usw.</li> </ul>
<b>Lieferung inklusive</b>	2 kleine Körbe für je ca. 1.2 kg Pommes

<b>Fettauffangbehälter</b>	ja, mit Edelstahlfilter
<b>Automatische Korbheber</b>	ja
<b>Integrierte Ölpumpe</b>	nein
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Heizelement herauschwenkbar</b>	ja
<b>Beschreibung Heizelemente</b>	flache Heizkörper mit grosser Kontaktfläche für schonende Hitzeübertragung auf das Öl
<b>Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet</b>	ja
<b>Material</b>	Edelstahl
<b>Gewährleistung</b>	2 Jahre - vor Ort