



**SF9E-220K**

## Elektro-Fritteuse SuperFry 900, 2x20L K

<b>Abmessungen (mm)</b>	B 800 x T 900 x H 900
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2x 3NAC 400V - 19.0 kW
<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>	4 kleine Körbe für je ca. 1.2 kg Pommes
<b>Fettauffangbehälter</b>	ja, mit Edelstahlfilter
<b>Unterbau</b>	2 Flügeltüren
<b>Bauart</b>	Standgerät
<b>Anzahl Becken</b>	2
<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> </ul>

- 1.5 Zoll grosser Ölablauf zentral am Boden des Beckens
- Ölablauf geschützt durch grobmaschigen Filter

**Betriebsart** Elektro

**Automatische Korbheber** ja

**Integrierte Ölpumpe** nein

**Heizelement herauschwenkbar** ja

**Beschreibung Heizelemente** flache Heizkörper mit grosser Kontaktfläche für schonende Hitzeübertragung auf das Öl

**Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet** ja

**Material** Edelstahl

**Gewährleistung** 2 Jahre - vor Ort