

FRITTEUSE



Leistungsstarke, kompakte und energiesparende
BOHNER® HOCHLEISTUNGS-FRITTEUSE,
mit digitaler Bedienung.

Als **Einbau- und Standgerät** erhältlich:

DIGITALE BEDIENUNG MIT 10 PROGRAMMEN:

- ▶ 9 speicherbare Frittierprogramme und 1 Reinigungsprogramm.
- ▶ Mengenerkennung der Portionen mit automatischer Frittierzeitanpassung.

LEISTUNGSSTARK UND ENERGIESPAREND:

- ▶ Optimales Frittierergebnis bei Dauernutzung und Volllast.
- ▶ Einsatz von Hochleistungs-Heizelementen, digitale Temperatureinstellung und Temperaturüberwachung +/- 2 °C Temperaturgenauigkeit.
- ▶ Energieeinsparung durch hochwertige Isolierung des kompletten Frittierbeckens.
- ▶ Optimale Energieübertragung der Heizleistung in das Frittieröl.

REINIGUNGSFREUNDLICH:

- ▶ Leichte Reinigung der Heizkörper und des Frittierbeckens
- ▶ Korbhalter aushängbar zur Reinigung in der Spülmaschine

SERIENMÄSSIGE LIEFERUNG:

- ▶ Inklusive Frittierkorb, Korbhalter zum Einhängen des Frittierkorbes und Deckel für Frittierbecken.
- ▶ Inklusive Fettablasshahn nach unten, Fettauffangbehälter mit Auszugsschienen und Grobfilter.

OPTIONAL:

- ▶ Filter & Ölpumpensystem
- ▶ Automatischer Korblift
- ▶ Feinfilter





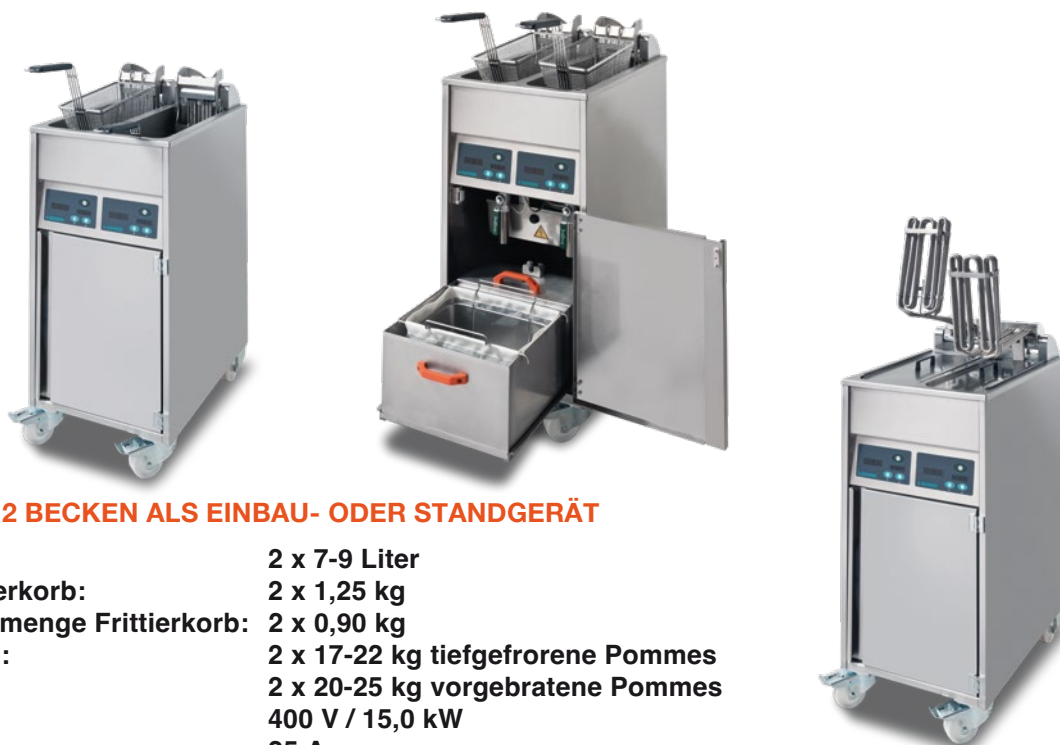
FRITTEUSE MIT 1 BECKEN ALS EINBAU- ODER STANDGERÄT

Beckeninhalt: 13-16 Liter
Füllmenge Frittierkorb: 1,5 kg
Empfohlene Füllmenge Frittierkorb: 1,0 kg
Stundenleistung: 27-32 kg tiefgefrorene Pommes
 30-35 kg vorgebratene Pommes
Anschlusswert: 400 V / 11,4 kW
Absicherung: 20 Ampere
Empfohlener Gerätestecker: CEE 32 Ampere

Modell	Beschreibung	Abmessungen
B-FRIT-D13 E	Einbaugerät (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)	Breite: 304 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 470 mm +15 mm Einbaurahmen, auf Tischplatte aufgesetzt, zzgl. Aufbau für Technik +283 mm für Fettauffangbehälter im Unterbau
B-FRIT-D13 S	Standgerät	Breite: 304 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 900/1.139 mm

OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)

Feinfilter klein	
Filter- und Ölpumpensystem inkl. Feinfilter	
Automatischer Korblift, Preis pro Becken	
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Lenkrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 75 mm	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	



FRITTEUSE MIT 2 BECKEN ALS EINBAU- ODER STANDGERÄT

Beckeninhalt: 2 x 7-9 Liter
Füllmenge Frittierkorb: 2 x 1,25 kg
Empfohlene Füllmenge Frittierkorb: 2 x 0,90 kg
Stundenleistung: 2 x 17-22 kg tiefgefrorene Pommes
 2 x 20-25 kg vorgebratene Pommes
Anschlusswert: 400 V / 15,0 kW
Absicherung: 25 Ampere
Empfohlener Gerätestecker: CEE 32 Ampere

Modell	Beschreibung	Abmessungen
B-FRIT-D24 E	Einbaugerät (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)	Breite: 404 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 470 mm +15 mm Einbaurahmen, auf Tischplatte aufgesetzt, zzgl. Aufbau für Technik +283 mm für Fettauffangbehälter im Unterbau
B-FRIT-D24 S	Standgerät	Breite: 404 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 900/1.139 mm

OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)

Feinfilter groß	
Filter- und Ölpumpensystem inkl. Feinfilter	
Automatischer Korblift, Preis pro Becken	
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Lenkrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 75 mm	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	