

3 FQE 30 U-Serie

Hochleistungs-Frittierstation FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

Modelle

□ 3 FQE 30 U □ 3 FQE 30 U1L □ 3 FQE 30 U1R □ 3 FQE 30 U2L □ 3 FQE 30 U2R □ 3 FQE 30 U3



Abbildung zeigt 4 FQE 30 U



- Produktionsleistung bis zu 96 kg/h
- Integriertes Fettfiltersystem FilterQuick™ mit Fingertip Filtration
- SMART4U FilterQuick™ Steuerung für einfachste Bedienung
- Bis zu 40% reduzierter Ölverbrauch
- Bis zu 10% reduzierte Energiekosten
- „Oil Attendant“ mit automatischer Nachfüllfunktion
- Einzelbecken für einfache Wartung
- 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
- Öl-Kontroll-System „Oil Attendant“ 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 ausschlenkbare, flache Heizelemente mit Arretierung für höchste Energieeffizienz, die die Anforderungen des Energy Star übersteigt
- Garantie: Friteuse – 1 Jahr (Lohn und Material), 2 Jahre (Material); Becken – lebenslang (Material)

Lieferausstattung

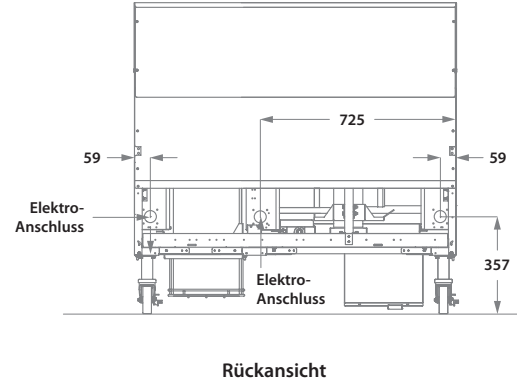
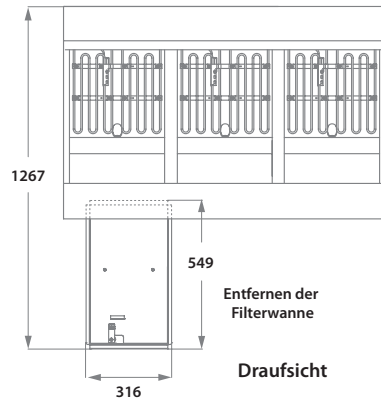
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- 1 Auflagegitter für Frittierkörbe pro Friteuse
- 2 Frittierkörbe pro Friteuse
- Korbaufhängung
- Filter Starter-Kit

Sonderausstattung und Zubehör

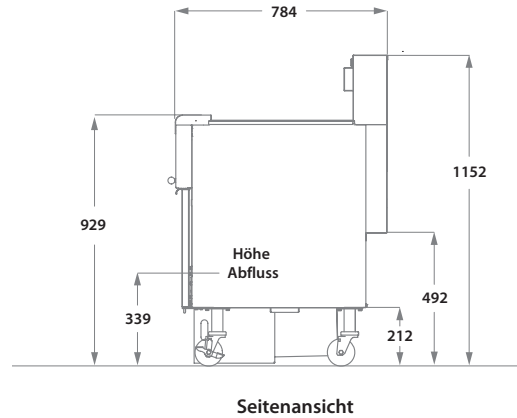
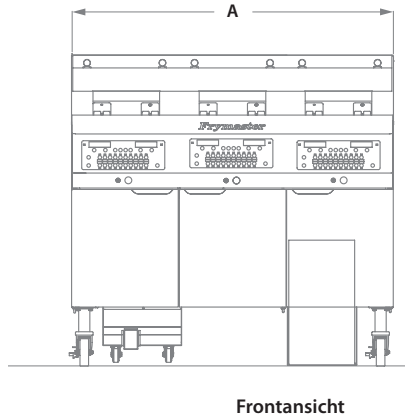
- Integrierter Öl-Qualitätssensor
- Schrankelement, angebaut
- Schrankelement, mittig
- Frontseitig ausgeführter Ölablauf (bitte bei Bestellung angeben)
- Abdeckung Einzelbecken
- Abdeckung Doppelbecken (2 Abdeckungen nötig)
- Sedimentsieb für Einzelbecken
- Korbhebevorrichtung für 3 Körbe
- Höhenverstellbare Füße



ISO 9001



Anzahl Becken	Breite (A)
2	794
3	1192
4	1588
5	1984



Alle Angaben in mm

Ausführung 3 Einzelbecken, SMART4U FilterQuick™, Öl-Kontroll-System
 Betriebsart Elektro
 Beckenmaß 330 x 360 x 95 mm (B x T x H)
 Elektro-Anschluss 400/50/3 V/Hz*
 Material Frittierbecken, Tür und Seitenwände aus Edelstahl

* Sonderspannungen auf Anfrage

Modell-Varianten	3 FQE 30 U	3 FQE 30 U1L	3 FQE 30 U1R	3 FQE 30 U2L	3 FQE 30 U2R	3 FQE 30 U3L
Einzelbecken	3	2	2	1	1	-
Doppelbecken*	-	1 (links)	1 (rechts)	2 (links)	2 (rechts)	3

* Maß Doppelbecken 150 x 360 x 95 mm (B x T x H); Fettkapazität Doppelbecken 8,5 Liter

Modell	3 FQE 30 U
Leistung kW	3 x 14
Produktion kg/Std.*	3 x 32
Fettkapazität Liter	3 x 15
Abmessungen B x T x H mm	1.192 x 786 x 1.152
Gewicht netto / brutto kg	220 / 303

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