

## 5 FQE 30 U-Serie

### Hochleistungs-Frittierstation FilterQuick™ mit Fingertip Filtration

Modelle  5 FQE 30 U  5 FQE 30 U1L  5 FQE 30 U1R  5 FQE 30 U2L  5 FQE 30 U2R  
 5 FQE 30 U3L  5 FQE 30 U3R  5 FQE 30 U4L  5 FQE 30 U4R  5 FQE 30 U5



Abbildung zeigt Modell 4 FQE 30 U



- Produktionsleistung bis zu 160 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 Fettfilterung auf Knopfdruck von der Gerätefront aus ohne Türen zu öffnen, Ölablass an Geräterückseite
- Einfache Fettfilterung 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
- 

#### Lieferausstattung

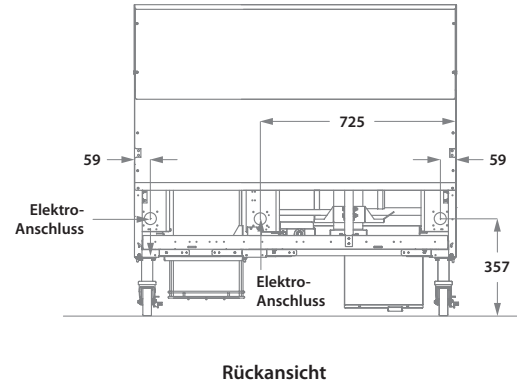
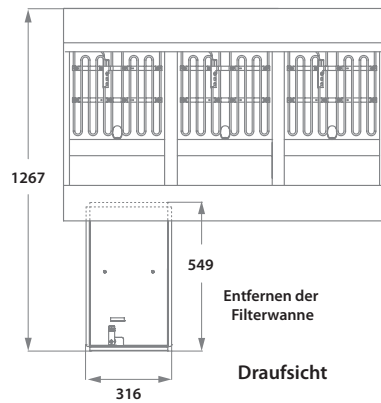
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- 1 Auflagegitter für Frittierkörbe pro Friteuse
- 2 Frittierkörbe pro Friteuse
- Korbaufhängung
- Filter Starter-Kit

#### Sonderausstattung und Zubehör

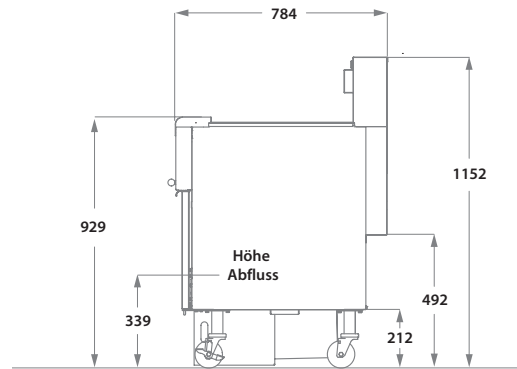
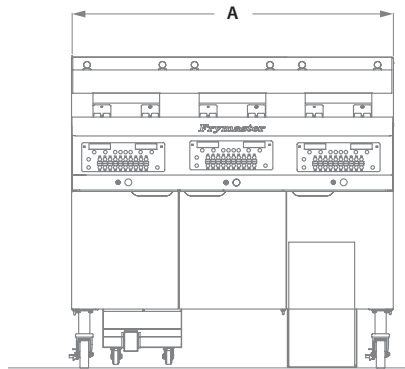
- Integrierter Öl-Qualitätssensor
- Schrankelement, angebaut
- Schrankelement, mittig
- Frontseitig ausgeführter Ölablauf (bitte bei Bestellung angeben)
- Abdeckung Einzelbecken
- Abdeckung Doppelbecken (2 Abdeckungen nötig)
- Sedimentsieb für Einzelbecken
- Korbhebevorrichtung für 5 Körbe
- Höhenverstellbare Füße



ISO 9001



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



Alle Angaben in mm

**Ausführung** 5 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	5 FQE 30 U	5 FQE 30 U1L	5 FQE 30 U1R	5 FQE 30 U2L	5 FQE 30 U2R	5 FQE 30 U3L
Einzelbecken	5	4	4	3	3	2
Doppelbecken*	-	1 (links)	1 (rechts)	2 (links)	2 (rechts)	3 (links)
Modell-Varianten	5 FQE 30 U3R	5 FQE 30 U4L	5 FQE 30 U4R	5 FQE 30 U5		
Einzelbecken	2	1	1	-		
Doppelbecken	3 (rechts)	4 (links)	4 (rechts)	5		

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

Modell	5 FQE 30 U
Leistung kW	5 x 14
Produktion kg / Std.*	5 x 32
Fettkapazität Liter	5 x 15
Abmessungen B x T x H mm	1.984 x 786 x 1.152
Gewicht netto / brutto kg	384 / 545

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