

Optimale Frittierqualität

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung e.Cook

- In die Abdeckung eingeschweißte/s, tiefgezogene/s Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Hochwertige CNS-Heizkörper mit Kipp-Sicherheitsschaltung herauschwenkbar zur besseren Reinigung
- CNS-Rohrheizkörper innen liegend und von 95 – 195 °C elektronisch regelbar
- 3 Einstellungen – Frittieren manuell, elektronisch gesteuert oder mit hinterlegten Rezepten
- Steuerung über Touchscreen hinter Glas in der Bedienblende
- Bedienoberfläche kann auf verschiedene Sprachen eingestellt werden
- Werkseitig Grundrezepte hinterlegt, individuell anpassbar – insgesamt Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich
- Individuell einstellbare Frittierzeit und Frittiertemperatur
- Separate elektronische Regelung der Becken über einen Touchscreen – Doppelbeckenfritteuse MEF 224.110.210
- Ölwechselintervalle werden mit einer Warnmeldung angezeigt – Sicherung der Qualität des verwendeten Öls über die maximale Öl-Laufzeit
- ECO-Funktion für Temperaturabsenkung bei längerem Standby-Betrieb für eine hohe Energieeffizienz und Öl-Schonung
- Fettschonende Schmelzstufe und Schutztemperaturbegrenzer (230 °C) als 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC in die Steuerung integriert
- Im Programm „Reinigung“ sind individuelle Einstellungen der Temperatur und Einwirkzeit von Reinigungsmitteln möglich
- Anschauliche Piktogramme erleichtern die intuitive Bedienung und damit fehlerfreie Bedienung
- Elektronisch gesteuerte Hebe- und Senkvorrichtung der Frittierkörbe
- Entleerung über einen geprägten Auslauf 3/4“ mit Kugelventil nach unten erfolgt für jedes Becken getrennt
- Schnittstelle zum Auslesen der Betriebsdaten (HACCP)

e.Cook – optimale Frittierqualität Frittieren manuell oder elektronisch gesteuert Elektronisch gesteuerte Hebe- und Senkvorrichtung der Frittierkörbe



Frittierprozess

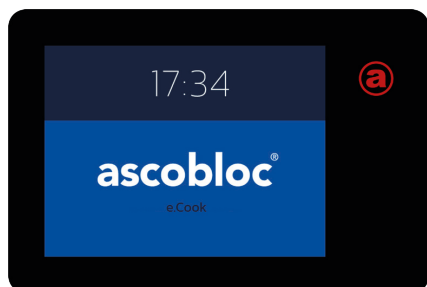


Frittierprozess abgeschlossen

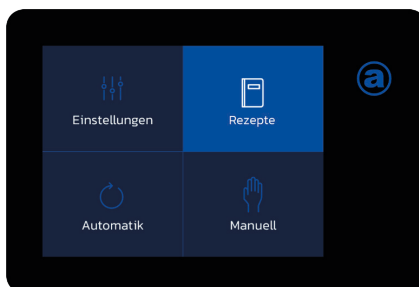


Reinigung – Heizkörper ausgeklappt

Elektronische Steuerung – e.Cook



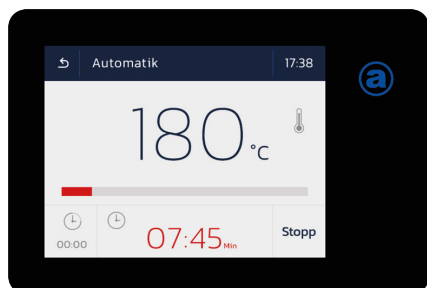
Standby
ggf. Bildschirm aus,
Beleuchtung On-Off-Taste



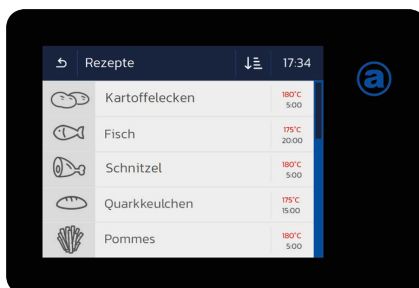
Startbildschirm



Manuell
keine Korbliftsteuerung,
manueller Timer mit Signalton



Automatik
automatische Korbliftsteuerung und Timer



Rezepte
Anzeigen und Auswahl der Rezeptliste



Einstellungen
Auswahl der Programmierung

Produkte

Standgerät	Typ	Energie	Oberbau / Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)
Elektro-Fritteuse	MEF 124.110.210	Elektro	1 Becken – 1 × 12/8 l	offen	400	9,5
	MEF 224.110.210	Elektro	2 Becken – 1 × 12/8 l	offen	600	18,5

Wir wünschen ...

Projektberatung

... Stück Prospektblätter

Kontaktaufnahme

... Stück Preislisten

Firma: _____

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____