



WERY 600 Grillserie
Elektriska fritöser



WERY

Elektrisk fritös FQE64

Wery elektrisk fritös FQE64 är utrustad med bassäng om 10 liter, med element på 6 kW. Enheten är termostatstyrd, temperaturen kan regleras mellan 90-180°C. Elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Wery elektrisk fritös FQE64 värms upp snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Enheten har avtappningskran i fronten för att underlätta avtappning och filtrering. Lämplig för gatukök och mindre restauranger.

Lång livslängd

Wery elektrisk fritös är tillverkad med djuppressad rostfri bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter. Fritöser bör aldrig placeras intill pastakokeri, vattenbad eller annan vattenkälla.

Tillbehör: hopkopplingslist, oljeuppsamlingskäril med filter, halvkorg, frityroljemätare.

Tekniska specifikationer

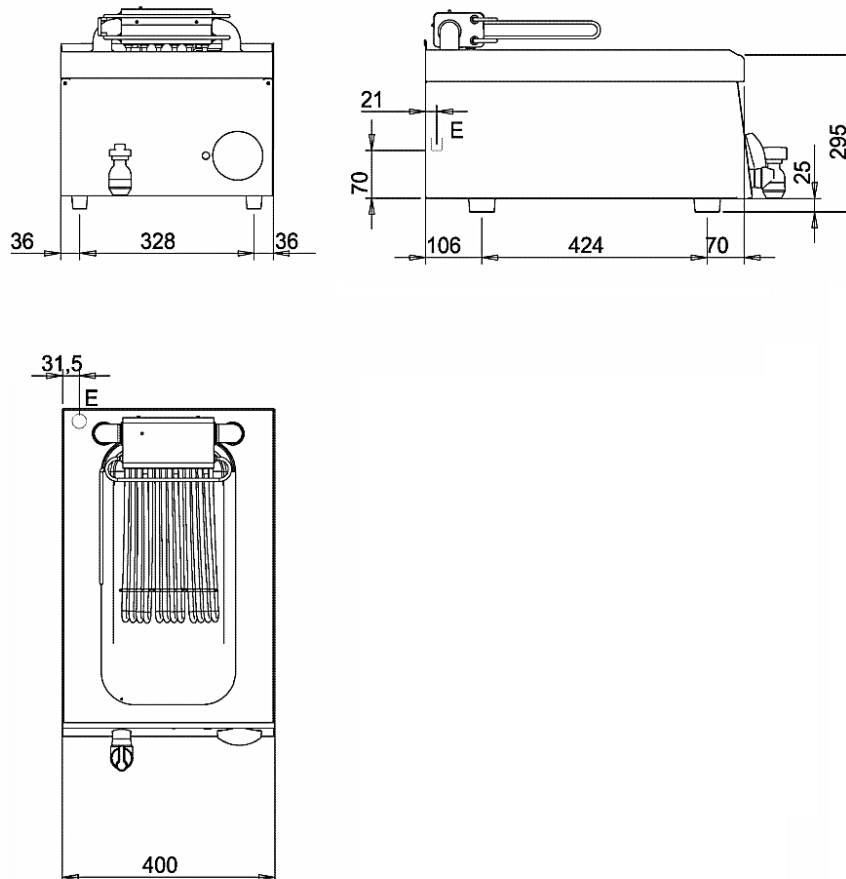
Effekt: 6 kW
Anslutning el: 400V ~3N 50Hz AC
Rek. säkring: 10A
Rek. anslutningskabel: 5x1,5 mm²
Anslutning gas:
Anslutning VA:
Dimension BxDxH: 400x600x295 mm
Vikt bto/nto: 25/-- kg

Art. Nr: 1234.0014



WERY 600 Grillserie

Installationsritning FQE64



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV= Kallvattenanslutning
VV= Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



WERY

Elektrisk fritös FQE64P

Wery elektrisk fritös FQE64P är utrustad med bassäng om 10 liter, med element på 9 kW. Enheten är termostatstyrd, temperaturen kan regleras mellan 90-180°C. Elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med helkorg och lock.

Effektiv och snabb

Wery elektrisk fritös FQE64P har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Enheten har avtappningskran i fronten för att underlätta avtappning och filtrering. Lämplig för gatukök och mindre restauranger.

Lång livslängd

Wery elektrisk fritös är tillverkad med djuppressad rostfri bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter. Fritöser bör aldrig placeras intill pastakokeri, vattenbad eller annan vattenkälla.

Tillbehör: hopkopplingslist, oljeuppsamlingskäril med filter, halvkorg, frityroljemätare.

Tekniska specifikationer

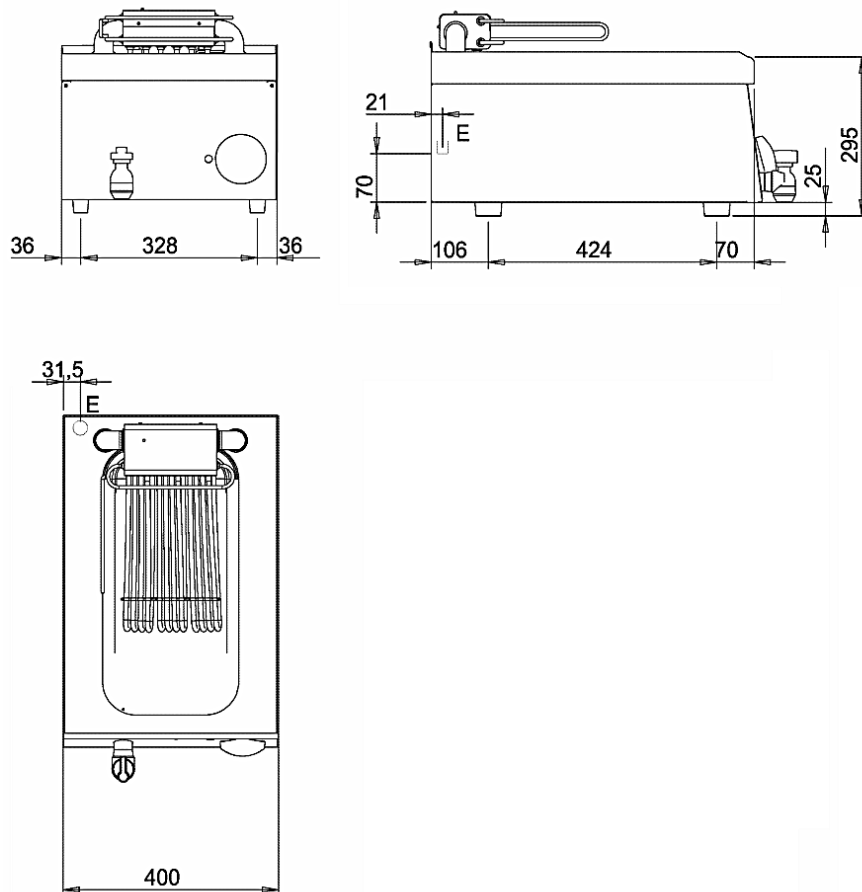
Effekt: 9 kW
Anslutning el: 400V ~3N 50Hz AC
Rek. säkring: 13A
Rek. anslutningskabel: 5x1,5 mm²
Anslutning gas:
Anslutning VA:
Dimension BxDxH: 400x600x295 mm
Vikt bto/nto: 25/- kg

Art. Nr: 1234.0016



WERY 600 Grillserie

Installationsritning FQE64P



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV= Kallvattenanslutning
VV= Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



WERY

Elektrisk fritös FQE66

Wery elektrisk fritös FQE66 är utrustad med två bassänger om 10 liter, med element på 6 kW per bassäng. Enheten är termostatstyrd, temperaturen kan regleras mellan 90-180°C. Elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med helkorgar och lock.

Effektiv

Wery elektrisk fritös FQE66 värms upp snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Enheten har avtappningskranar i fronten för att underlätta avtappning och filtrering. Lämplig för gatukök och restauranger.

Lång livslängd

Wery elektrisk fritös är tillverkad med djuppressad rostfri bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter. Fritöser bör aldrig placeras intill pastakokeri, vattenbad eller annan vattenkälla.

Tillbehör: hopkopplingslist, oljeuppsamlingskäril med filter, halvkorg, frityroljemätare.

Tekniska specifikationer

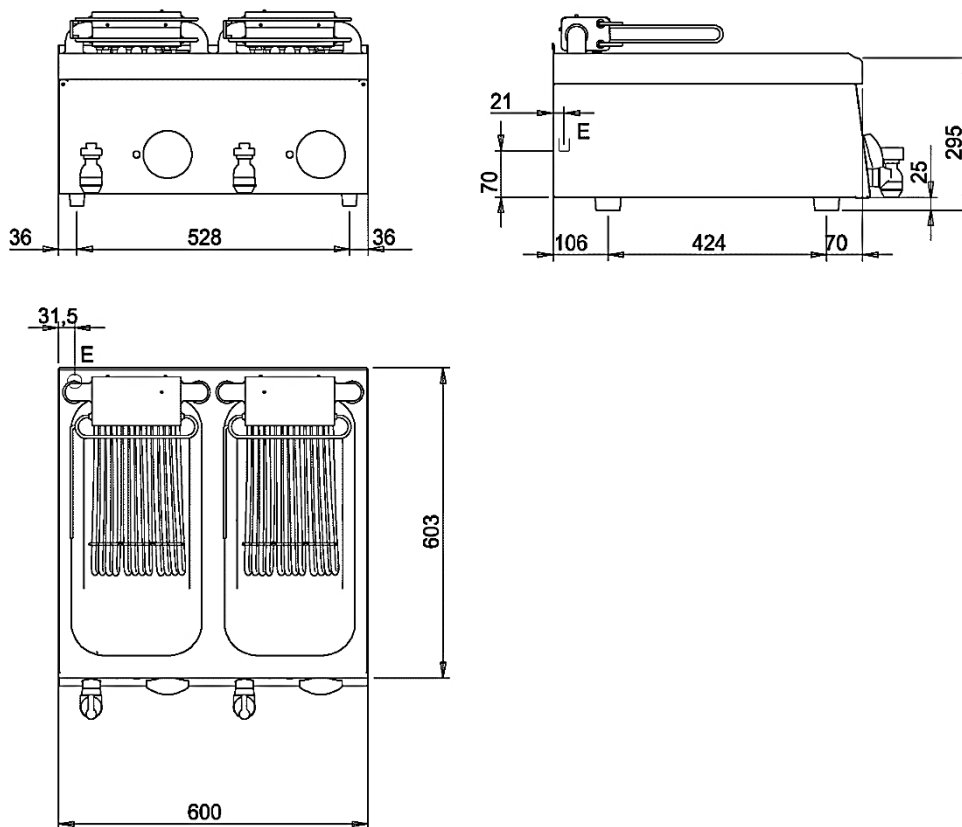
Effekt: 12 kW
Anslutning el: 400V ~ 50Hz AC
Rek. säkring: 20A
Rek. anslutningskabel: 5x2,5 mm²
Anslutning gas:
Anslutning VA:
Dimension BxDxH: 600x600x295 mm
Vikt bto/nto: 25/-- kg

Art. Nr: 1234.0016



WERY 600 Grillserie

Installationsritning FQE66



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV= Kallvattenanslutning
VV= Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



WERY

Elektrisk fritös FQE66P

Wery elektrisk fritös FQE66P är utrustad med två bassänger om 10 liter, med element på 9 kW per bassäng. Enheten är termostatstyrd, temperaturen kan regleras mellan 90-180°C. Elementen kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med helkorgar och lock.

Effektiv och snabb

Wery elektrisk fritös FQE66P har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Enheten har avtappningskranar i fronten för att underlätta avtappning och filtrering. Lämplig för större gatukök och restauranger.

Lång livslängd

Wery elektrisk fritös är tillverkad med djuppressad rostfri bassäng, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter. Fritöser bör aldrig placeras intill pastakokeri, vattenbad eller annan vattenkälla.

Tillbehör: hopkopplingslist, oljeuppsamlingskärl med filter, halvkorg, frityroljemätare.

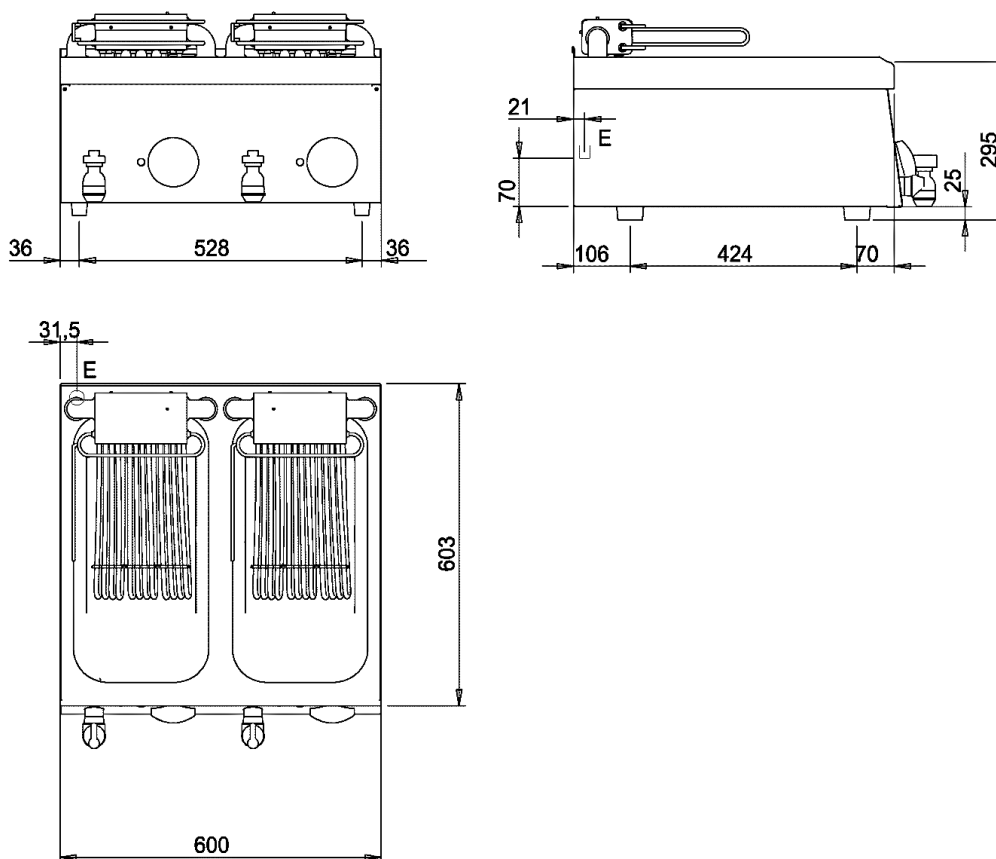
Tekniska specifikationer

Effekt: 18 kW
Anslutning el: 400V 3N 50Hz AC
Rek. säkring: 32A
Rek. anslutningskabel: 5x4 mm²
Anslutning gas:
Anslutning VA:
Dimension BxDxH: 600x600x295 mm
Vikt bto/nto: 35/-- kg
Art. Nr: 1234.0026



WERY 600 Grillserie

Installationsritning FQE66P



Symbolförklaring för installationsritning

E = Elanslutning
G = Gasanslutning
KV= Kallvattenanslutning
VV= Varmvattenanslutning
A = Avlopp

OBSERVERA!

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare **får inte användas** på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet **RQQ / H05Z1Z1-F** rekommenderas
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB