

Fritös CORE 250

Fritösen har en bassäng på 10 liter och 7,2 kW effekt. Det rostfria elementet kan fällas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Temperaturen regleras med termostat mellan 95-190°C. Bottenavtappning i underskåpet. Levereras med korg, vikbart lock, uppsamlingskärl med grovfilter samt 2,5 m anslutningskabel.

Hög kapacitet

Bassäng med kallzon och stor överkokningszon. Bassängen är isolerad för att ge stabilare temperatur och lägre energiförbrukning. Lämplig för alla kök som friterar mycket.

Lång livslängd

Valentines fritöser är tillverkade av förstklassigt material, med djuppressad rostfri bassäng, utan svetsfogar och med rundade hörn, vilket ger förenklad rengöring. Även underskåp, korgar och lock samt uppsamlingskärl är rostfritt stål. Valentines fritöser är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual. IPX4-skyddad.

Placering och säkerhet

Fritösen är en golvmodell med hjul i bakkant. Används med fördel tillsammans med pommesfritesvärmeri. Kan även levereras för infällning i bänkskiva samt för installation på fartyg.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER:

Effekt:	7,2 kW
Kapacitet:	20-26 kg/h
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Dimension B x D x H	250 x 600 x 850/900 mm
Vikt netto:	45 kg

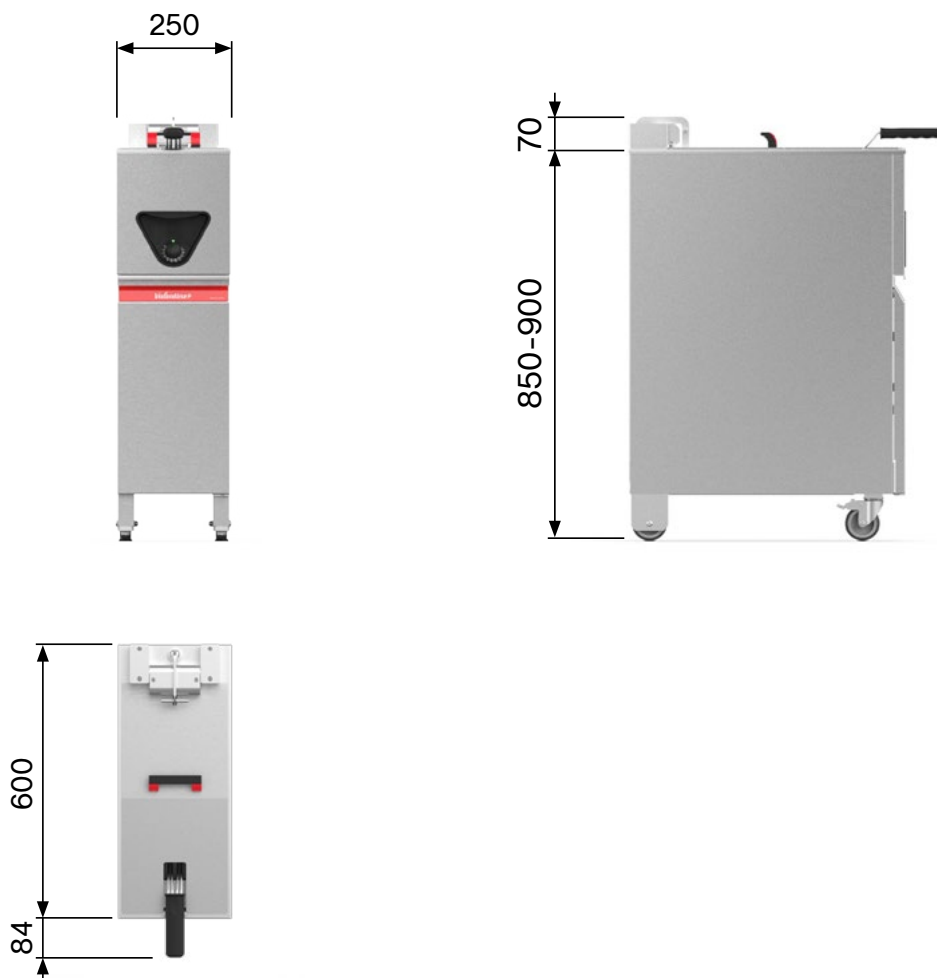
TILLBEHÖR:

Mikrofilter (avlägsnar även mycket små partiklar), finmaskig korg, fiskfriteringsgaller och avrinningsställ.



Fritös CORE 250

INSTALLATIONSRTNING



SYMBOLFÖRKLARING FÖR INSTALLATIONSRTNING

E - Elanslutning
 G - Gasanslutning

KV - Kallvattenanslutning
 VV - Varmvattenanslutning

A - Avlopp

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