

Optima 700

Produktdatenblatt – Elektro-Fritteuse London I (6 kW)

MKN-Nr.:
2120321

Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.



Technische Highlights

Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – hinten gerundet (R 30).

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer 20 mm Überschäummulde nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper. Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.



Fritteuse zum Frittieren, Fettbacken von Stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

▶ Partner-Login

▶ Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- in Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung
- tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten
- Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschütz eingebaut

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	180 x 400 x 235
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	12,5
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	6,0
Spannung* (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	37
Gewicht brutto ³ (kg):	42
Wärmeabgabe latent (W):	4200
Wärmeabgabe sensibel (W):	540
Schutzart:	IPX5

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10027926	Spritzschutz
813001	Fettauffangbehälter 15 L
845031	Flügel für Gerätelänge 400 mm
10020516	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage