

Ausschreibungstexte/Datenblätter

Ölwagen Typ 211, 311



Artikelnummer:

60.74.941

Merkmale:

- Der Ölwagen ist die optimale Ergänzung beim Frittieren. Er hat ein Fassungsvermögen von 49 Litern, pumpt das Öl direkt in den Tiegel und kann auch Blockfett schmelzen.
- Nach dem Frittieren wird das Öl durch einen Filter in den Ölwagen zurückgegeben. Dank der Lichtundurchlässigkeit ist das Öl länger haltbar.
- Stromanschluss ist über die integrierte Steckdose an der Frontseite des VarioCookingCenter® möglich.



Technische Daten:

- Lieferumfang: Ölwagen + Filterrahmen und Filtereinsatz + landesspezifisches Anschlusskabel
- Befüllen des Tiegels durch Elektropumpe und drehbarem Befüllrohr
- Fördermenge: 5 l pro Minute von bis zu 180 °C heißem Fett
- Mit Vorheizung zum Aufschmelzen von Blockfett oder gekühltem Öl
- Abnehmbarer, waschbarer Kunststofffilter (Silikonbasis)
- Leicht zu reinigen
- Ausstattung: 4 schwenkbare Rollen mit 100 mm Durchmesser, davon 2 mit Bremse (hinten)
- Material: Edelstahl
- Dimensionen: 603 x 605 x 730/1090 mm
- Gewicht: 47,8 kg
- Spannung: 1 NAC 220-240 V 50/60 Hz
- Gesamtleistung: 2,8 kW
- Kapazität: 49 Liter Nutzvolumen (bei 180 °C heißem Öl)

Sicherheit:

- Automatische Abschaltung der Pumpe nach dem Füllvorgang des Tiegels (Pumpe nicht mit Wasser betreiben!).
- Max. Gehäusetemperatur weniger als 70 °C (bei 25 °C Umgebungstemperatur und Betrieb mit 180 °C heißem Öl).
- Geregelter Heizung schützt vor Überhitzung des Öls.

Ergänzendes Zubehör:

- 60.70.716 - Frittierkorb Typ 211, 311
- 60.70.733 - Korbeinlage Typ 211, 311
- 24.01.008 - Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 211
- 24.00.948 - Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 311
- 60.73.612 - Korbwagen Typ 112L, 211, 311

Ausschreibungstexte/Datenblätter

Ölwagen Typ 211, 311

