

Eine Revolution in Sachen Zubereitung und Merchandising

Multisserie mit Fettabscheider
und Verflüssiger

Die Deli Multisserie ist eine Revolution bei der optisch ansprechenden Zubereitung und Visual Merchandising. Um Ihre Produkte ins rechte Licht zu rücken, bietet die Deli Multisserie Ihren Kunden einen 270-Grad-Blick auf das Kochtheater.

Multisserie-Modelle mit integriertem Verflüssiger sind die ultimative Frontcooking-Anwendung. Vergessen sind alle Einschränkungen durch herkömmliche Abzugshauben. Sparen Sie sich ein kostspieliges zentrales Abzugssystem.

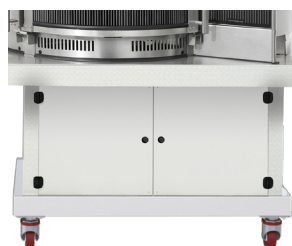
Mit dem vollautomatischen Reinigungssystem kann die Reinigung über Nacht, unabhängig vom Menschen, geschehen. Beim Multisserie mit Fettabscheider werden Fett und Wasser im laufenden Grillbetrieb voneinander abgeschieden. Das integrierte System zur Fettabscheidung macht zusätzliche externe Fettabscheider überflüssig. Fettrückstände werden durch den Einsatz des Systems deutlich minimiert. Und letztlich können Sie das anfallende Geflügelfett auch noch vermarkten.



Hygienischer Fettabscheider



Eingebauter Kondensator



Unterbau Edelstahl-verkleidet
(optional)



Vollautomatische Reinigung



Multisserie mit Fettabscheider und Verflüssiger

Top-Merkmale

- Trägerkonstruktion mit Fettabscheider
- Beeindruckende und verführerische 270-Grad-Grillshow
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Erhöhte Sicherheit dank Cook Correction-Funktion
- Eingebauter Kondensator

Standardeigenschaften

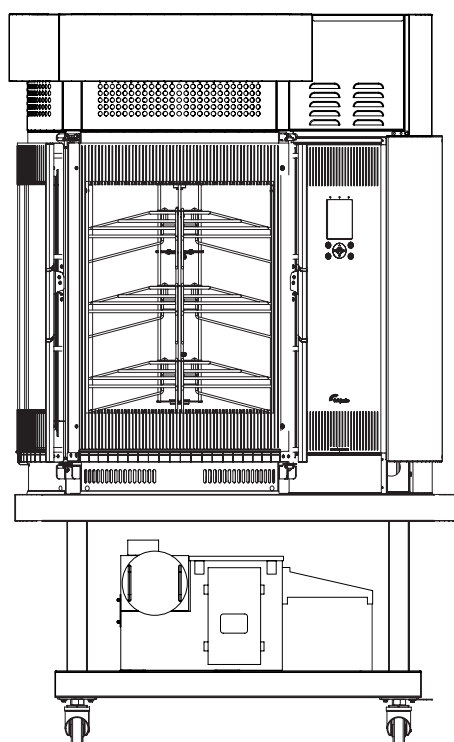
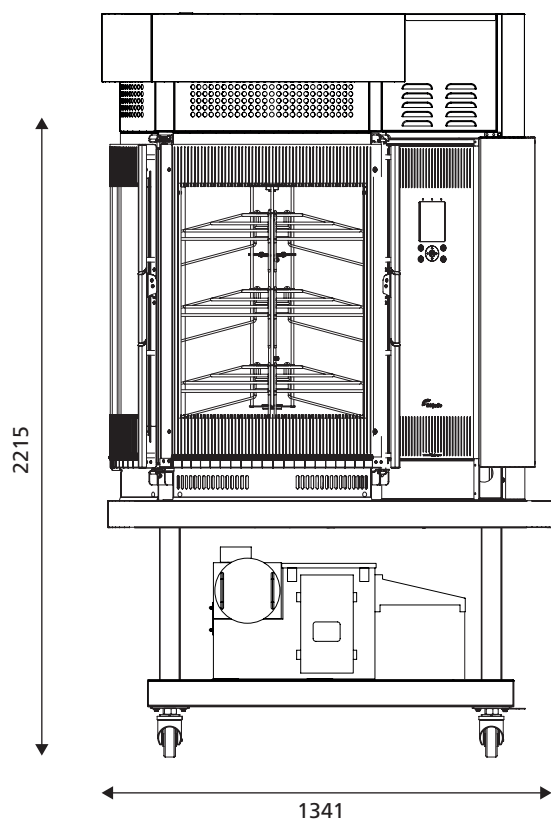
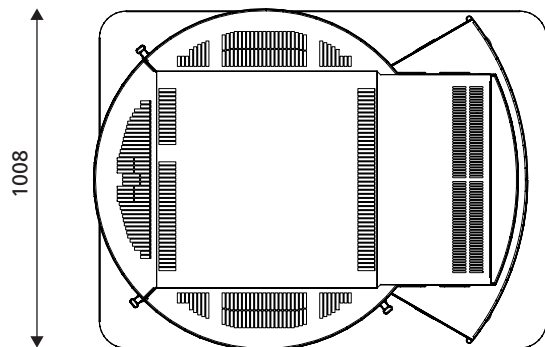
- 12 Hähnchengestelle oder Multifunktionskörbe
- Hähnchengestelle für bis zu 60 Hähnchen (1,2 kg) je Charge
- 250 Programme mit bis zu 9 Stufen
- High-Speed-Konvektion gewährleistet gleichmäßiges Garen
- Dampfgerät ohne Boiler mit unterschiedlichen Dampfstufen, programmierbar
- Automatisch Garen mit Temperaturfühler und Haltefunktion, programmierbar
- Attraktive Halogenbeleuchtung
- Serienmäßig Ständer auf Fahrrollen in passendem Design
- Gewölbte, doppelt verglaste Türen für perfekte Isolierung und Sicherheit
- Von drei Seiten aus zugänglich, Türen auf Kundenseite verschließbar
- Trennt Wasser (zum Abfluss) und Fett
- Fettauffang in Einwegbeuteln
- Nahtloser Innenraum aus Edelstahl, Edelstahlgehäuse

Zubehör

- Hähnchengestelle (im Lieferumfang enthalten) und Multifunktionskörbe
- Türschlossgriff auf Kundenseite
- Wasserfiltersystem

Optional

- Eingebauter Kondensator
- Unterbau Edelstahl-verkleidet



Multiserie mit Fettabscheider und Verflüssiger

Abmessungen

Breite	995 mm
Tiefe	1320 mm
Höhe	2215 mm

Technische Daten

Nettogewicht	435 kg
Bruttogewicht	565 kg
Spannung	3N~ 400/230 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	21 kW
Stecker	32/55 A
Temperaturbereich	20-250 °C
Wasserablass	50 mm
Wasseranschluss Waschen	G ¾ "
Wasseranschluss Dampf & Spülen	G ¾ "
Wasserdruck	min. 40 psi at 4 GPM

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dies sind Basiszeichnungen. Nähere technische Informationen entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch auf www.frijado.com.