

Eine Revolution in Sachen Zubereitung und Merchandising

Multisserie mit Fettsammler



Die 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.

Die Multisserie gart bis zu 50 % schneller als herkömmliche Öfen und Grillgeräte! Füllen Sie bis zu 72 kg Geflügel oder andere Fleischprodukte ein. Das Fleisch wird mit einer Kombination aus Dampf und Konvektion schmackhaft zubereitet. Die Multisserie ist schnell, zuverlässig und bietet gleichbleibende Qualität.

Mit dem vollautomatischen Reinigungssystem kann die Reinigung über Nacht, unabhängig vom Menschen, geschehen. Wählen Sie einfach eines der beiden verschiedenen Reinigungsprogramme und drücken Sie auf Start. Das vollautomatische Reinigungssystem spart Zeit und Aufwand, senkt die Lohnkosten und macht die Reinigung Ihres Gerätes zum Kinderspiel!

Merkmale Multisserie mit Fettsammler

Top-Merkmale

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

Standardeigenschaften

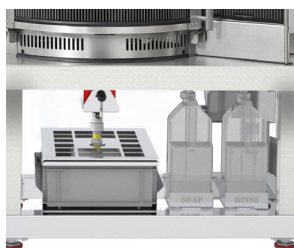
- 12 Hähnchengestelle oder Multifunktionskörbe
- Hähnchengestelle für bis zu 60 Hähnchen (1,2 kg) je Charge
- 250 Programme mit bis zu 9 Stufen
- Dampfgerät ohne Boiler mit unterschiedlichen Dampfstufen, programmierbar
- Attraktive Halogenbeleuchtung
- Gewölbte, doppelt verglaste Türen für perfekte Isolierung und Sicherheit
- Von drei Seiten aus zugänglich, Türen auf Kundenseite verschließbar
- Trennt Wasser (zum Abfluss) und Fett
- Fettauffang in Einwegbeuteln

Zubehör

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

Optional

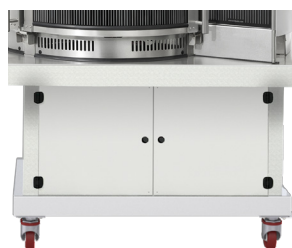
- Eingebauter Kondensator
- Unterbau Edelstahl-verkleidet



Hygienischer Fettauffang



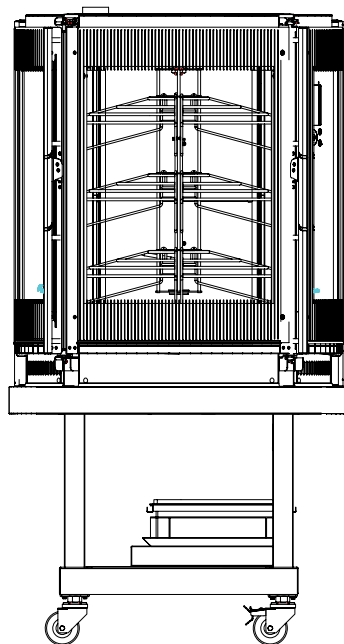
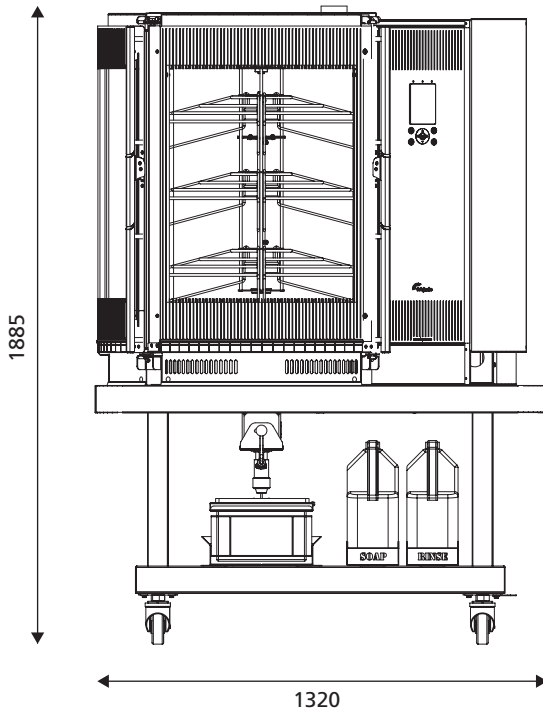
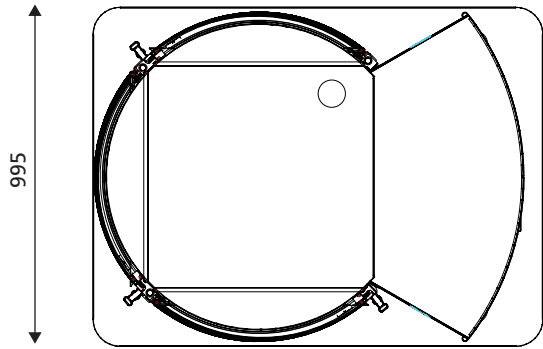
Eingebauter Kondensator



Unterbau Edelstahl-verkleidet
(optional)



Vollautomatische Reinigung



Multiserie grease collector

Abmessungen

Breite	995 mm
Tiefe	1320 mm
Höhe	1885 mm

Technische Daten

Nettogewicht	360 kg
Bruttogewicht	475 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.