

# PREISLISTE 2024

Frittier- und Pasta-Technology  
Made in Germany

... wenn **Innovation, Präzision**  
und **Ökologie** sich treffen



gültig ab April 2024

**Made in Germany**

## Innovation Der Bedienkomfort



Mit den Bedieneinheiten SIRIUS und PRIMUS bleibt kein Wunsch mehr offen. Zwei Steuerelemente, die in ihrer Handhabung so einfach sind, damit es Freude macht mit ihnen zu arbeiten.

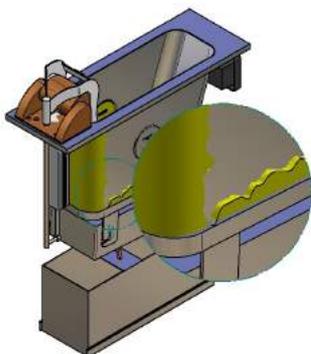
Mit nur drei Tasten bedienen Sie die Funktion und die Programmierung, unterstützt von einer Signalanzeige, die ihre Farbe den einzelnen Betriebszuständen anpasst. Einfach genial!

## Präzision Die ausgereifte Technik



Im Steuer- und Energiezentrum laufen alle Fäden zusammen. Kompakt im abgedichteten Gehäuse werden durch die intelligente Steuerung alle Signale und Befehle verarbeitet und an die Schaltgeräte weitergeleitet.

## Ökologie Verpflichtung unsere Umwelt zu schonen



Energieeinsatz minimieren, um Ihre Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Dies ist unser Fokus.

Mit der Heizleistung einer herkömmlichen Fritteuse könnten Sie heute ein Einfamilienhaus heizen. Zum Frittieren benötigen Sie weniger als 30% der Leistung, somit verpuffen Sie 70% der Heizenergie in Ihre Umwelt und belasten gleichzeitig Ihr Küchenklima. Hier haben unsere Entwicklungsingenieure angesetzt – das Resultat: Eine hochwertige Ganzflächenisolierung des Fettbeckens reduziert die Wärmeabgabe um ca. 25%.



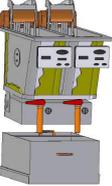
**Frittier- und Pasta-Technology**

Made in Germany

Kienle GmbH  
Frittier- und Pasta Technology  
Nelkenstraße 3  
72469 Meßstetten-Hartheim  
Tel. +49 (0) 7579 9200  
Fax +49 (0) 7579 92020  
info@kienle-fritteusen.de  
www.kienle-fritteusen.de

Verkaufsbüro Nord  
Udo Held  
Steinwiesenstraße 9  
57648 Bölsberg  
Tel. +49 (0) 2661 9175074  
Fax +49 (0) 2661 9175075  
Mobil +49 (0) 151 22333858  
u.held@frittier-technology.de

Verkaufsbüro Süd  
Simon Schuwerk  
Badstraße 7  
88339 Bad Waldsee  
Mobil +49 (0) 151 50803083  
s.schuwerk@kienle-fritteusen.de

<b>ALLGEMEIN</b>		<b>1</b>
Seite 4		
<b>STANDFRITTEUSEN SIRIUS</b>		<b>2</b>
Seite 8		
<b>STANDFRITTEUSEN PRIMUS</b>		<b>3</b>
Seite 20		
<b>EINBAUFRIITTEUSEN SIRIUS</b>		<b>4</b>
Seite 34		
<b>EINBAUFRIITTEUSEN PRIMUS</b>		<b>5</b>
Seite 46		
<b>OPTIONEN + ZUBEHÖR FRITTEUSEN</b>		<b>6</b>
Seite 60		
<b>WARMHALTEGERÄT SILOFRITT</b>		<b>7</b>
Seite 66		
<b>PASTAKOCHER mit Korbsortiment</b>		<b>8</b>
Seite 70		
<b>HOLD-O-MAT</b>		<b>9</b>
Seite 80		

Grundlage dieser Preisliste sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe nächste Seite) der **Kienle GmbH in 72469 Meßstetten**.

**Maß-, Preis-, Konstruktionsänderungen bleiben** – ohne vorherige Ankündigung – **ausdrücklich vorbehalten**. Die Prüfzeichen bei Einbaugeräten haben nur Gültigkeit, wenn der Einbau entsprechend unseren Einbau-Vorschriften durchgeführt wurde.

Ohne dieses Recht auf jederzeitige Preisänderung einzuschränken, empfehlen wir bei **Angebotsabgaben** auf Grundlage unserer Preislisten mit Liefertermin von **mehr als 2 Monaten** eine Rückfrage bezüglich eventuell notwendiger Preisänderungen.

### Preisbasis:

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Bei Erscheinen dieser Preisliste erlöschen alle zuvor gültigen Preise. Im Gerätepreis nicht enthalten sind Aufstellungs-, Montage- sowie Anschlussarbeiten für Strom- und Wasseranschluss, Ein/Aus-Schalter und Hauptsicherung.

### Versand:

Der Versand von Geräten erfolgt unfrei bzw. gegen anteilige Frachtkostenberechnung (1,5 – 3 % des Nettowarenwertes). Kleinteile, Ersatzteile und Zubehör werden unfrei bzw. gegen Berechnung einer Portopauschale geliefert.

### Transportversicherung:

Für alle Sendungen verrechnen wir die Transportversicherung. Bei Paketdienst-zustellung beträgt diese pauschal 1,90 € pro Sendung. Bei Speditionssendungen berechnen wir 0,4% des Nettobestellwertes.

### Lieferzeit: *jeweils nach Beauftragung und Abklärung aller technischen Details*

- ◆ Für **Stand- und Einbaugeräte** ca. 3 Wochen
- ◆ Für **Sonderausführungen** - auf Anfrage –

### Gewährleistung:

- ◆ Für **Elektroteile** **12 Monate**
- ◆ Für alle **mechanischen Teile** **12 Monate**

### Garantieabgeltung:

Die genannten Rabattsätze (Wiederverkaufsrabatt) beinhalten Garantieablösung für Arbeitszeit und Fahrkosten. Ersatzteile werden kostenlos ersetzt (bis 1 Jahr nach Inbetriebnahme).

### Zahlungsbedingungen für Geräte:

- ◆ Binnen 8 Tagen nach Rechnungsdatum mit 2% Skonto
- ◆ Binnen 30 Tagen netto Kasse
- ◆ oder nach Vereinbarung

### Sonstiges:

- ◆ Die Abbildungen der Preisliste zeigen nicht immer die Serienausstattung.
- ◆ Die Preisliste ist Eigentum der Firma Kienle GmbH und ist auf Verlangen zurückzugeben.
- ◆ Die technischen Daten erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- ◆ **Bestätigte Preise für Lieferungen sind nur gültig, vorbehaltlich einer voraussichtlich erforderlichen Preisanpassung, aufgrund der situationsbedingten und nicht beeinflussbaren Herstellkostenentwicklung, verursacht durch Rohmaterial, tarifliche Lohnkostenanpassung, Energie- und Transportkosten.**
- ◆ **Lieferterminbestätigungen unterliegen der jeweiligen Situation zum Datum der Ausstellung einer Auftragsbestätigung. Wir behalten uns vor Lieferterminanpassungen aufgrund nicht in unmittelbaren Einflussbereich stehenden Lieferverzögerungen von Rohmaterialien im Bedarfsfall vorzunehmen.**
- ◆ Verbindlich sind die mit der Auftragsbestätigung bzw. mit Lieferung zur Verfügung gestellten Datenblätter und Installationsanleitungen der Geräte.
- ◆ Die gesamte gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises im unbeschränkten und alleinigen Eigentum der Firma Kienle GmbH. Die Firma hat an der gelieferten Ware sowohl einen erweiterten als auch einen verlängerten Eigentumsvorbehalt.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## § 1 Allgemeines

- Für die Geschäftsbeziehung mit unseren Kunden gelten in der nachstehenden Reihenfolge
  - der individuelle Inhalt des schriftlich zustande gekommenen Vertrags, bei nur einseitiger schriftlicher Festlegung der individuelle Inhalt unserer Auftragsbestätigung
  - diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und
  - die maßgeblichen gesetzlichen Regelungen
- Der Kunde, außer er wäre Nichtkaufmann, erklärt sich bei Erteilung des ersten Auftrages im Voraus damit einverstanden, dass diese AGB auch für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge gelten, ohne daß sie jeweils neu vereinbart werden.
- Alle Nebenabreden oder von diesen AGB abweichenden Abreden sowie Änderungen der Auftragsbestätigung bedürfen zu ihrer Wirksamkeit unserer schriftlichen Bestätigung. Dies gilt insbesondere auch für den Fall, daß der Kunde im Auftragschreiben zusätzliche Bedingungen oder Auflagen aufnimmt, denen wir nicht ausdrücklich widersprechen oder, daß der Kunde seine Einkaufsbedingungen zur Grundlage des Vertrages machen will. Soweit diese im Widerspruch zu unseren AGB stehen, werden sie auch nicht durch unser Schweigen oder vorbehaltlose Ausführung dieses Auftrages Vertragsinhalt.
- Handelsvertreter und Außendienstmitarbeiter sind nicht berechtigt, Nebenabreden oder besondere Vertragsbedingungen zu vereinbaren.

## § 2 Angebot

- Unsere Angebote sind stets freibleibend. Ein Kaufvertrag kommt erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung zustande.
- Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte unserer Maschinen sind als annähernd zu betrachten. Der Kunde darf solche Unterlagen Dritten nicht zugänglich machen. Auf unser Verlangen sind sie an uns zurückzugeben.

## § 3 Lieferumfang

- Technische Änderungen, soweit der Lieferumfang nicht beeinflusst wird, bleiben vorbehalten.
- Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte unserer Maschinen sind als annähernd zu betrachten. Der Kunde hat selbst die Voraussetzungen dafür zu schaffen, daß die aufgrund unserer Spezifizierung zum Betreiben der Anlage erforderlichen Medien (z. B. enthartetes Frischwasser, Strom, Dampf, Heißwasser, Abläufe etc.) ausreichend zur Verfügung stehen. Er hat auch die behördlichen Erlaubnisse einzuholen.

## § 4 Preise

- Alle Preisangaben in Angeboten oder Auftragsbestätigungen sind nach den am Abgabebetag geltenden Löhnen und Preisen für Material und Frachten errechnet. Ändern sich diese Kosten bis zur Ausführung des Auftrags, so sind wir berechtigt, den vereinbarten Preis angemessen zu ändern. Ist der Kunde Nichtkaufmann, kommt eine Preisänderung frühestens 4 Monate nach Vertragsabschluss in Betracht. Diese Preisänderungsklausel findet auch dann Anwendung, wenn nachträglich auf Wunsch des Käufers der Liefertermin hinausgeschoben wird, bei einem Nichtkaufmann als Kunden nur dann, wenn es sich um mehr als 4 Monate handelt.
- Die Preise verstehen sich einschließlich Inlandsverpackung, ab Werk, am Empfangsort ohne Aufstellung, auch dann, wenn die Maschine in transportfähige Einheiten zwecks Lieferung zerlegt wurde, zzgl. der am Tag der Lieferung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ein etwa erforderlicher Anschluß an Versorgungsleitungen (Strom, Wasser Dampf Abwasser, Heißwasser, Gas etc.) ist vom Käufer auf seine Kosten zu veranlassen und darf nur von konzessionierten örtlichen Elektrofachleuten bzw. Installateuren vorgenommen werden.
- Sind wir zusätzlich mit dem Zusammenbau bzw. der Aufstellung oder Überwachung des Anschlusses der Liefergegenstände beauftragt, stellen wir auf Anforderung Kundendienstmonteure zu den jeweils gültigen Berechnungssätzen zur Verfügung. Im Übrigen gelten hierfür die Bestimmungen § 10.

## § 5 Lieferung

- Teillieferungen sind zulässig.
- Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Sendung innerhalb der vorgesehenen Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. der Liefergegenstand vom Werk zum Versand gegeben worden ist. Montageleistungen, auch wenn sie von uns übernommen worden sind, sind nicht innerhalb der Lieferfristen auszuführen, außer dies wäre ausdrücklich von uns bestätigt. Die Einhaltung jeder Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragsverpflichtungen des Käufers voraus.
- Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, wozu auch nachträglich eingetretene Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Mangel an Transportmittel, behördliche Anordnungen usw. gehören, haben wir nicht zu vertreten. Solche Verzögerungen verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
- Aus der Überschreitung vereinbarter Lieferfristen, die wir zu vertreten haben, stehen unserem Kunden folgenden Ansprüche zu:
  - Ein Rücktritt vom Vertrag ist nur im Fall unseres Verzuges und angemessener Nachfristsetzung mit ausdrücklicher Androhung der Ablehnung der Leistung nach Ablauf der Nachfrist möglich.
  - Im Falle unseres Verzuges kann Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges insgesamt höchstens 5 % des Rechnungswertes ohne Mehrwertsteuer und Transportversicherung der vom Verzug betroffenen Lieferung und Leistung verlangt werden. Darüberhinausgehende Entschädigungsansprüche sind ausgeschlossen, außer wir würden im Falle des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit auch unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen zwingend haften.

## § 6 Gewährleistung

- Der Kunde ist verpflichtet, die gelieferte Leistung unverzüglich zu überprüfen. Dabei festgestellte offensichtliche Mängel sind unverzüglich, spätestens innerhalb von 5 Tagen schriftlich mitzuteilen.
- Wir leisten Gewähr für etwaige Mängel, mit denen unsere Erzeugnisse – es sei denn, es würde sich um gebrauchte Maschinen handeln, für die wir keine Gewährleistung übernehmen - im Zeitpunkt des Gefahrenüberganges behaftet waren, auf die Dauer von 12 Monaten für alle mechanischen und elektrischen Teile, wie elektrische Heizkörper, Schaltgeräte und Motoren etc. unserer Erzeugnisse ab dem Zeitpunkt des Gefahrenüberganges, aber unter der Voraussetzung, daß unserer Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig befolgt werden und der Kunde nicht selbst oder durch Dritte Reparaturen, Ersatzlieferungen oder sonstige Eingriffe in die gelieferten Erzeugnisse vorgenommen hat.
- Abweichend vom § 6.2 gelten für die Sonderanlagen besondere Gewährleistungsbedingungen.

- Unsere Gewährleistung beschränkt sich darauf, daß wir alle vom Kunden nachzuweisenden Mängel (kostenlose Rücksendung der defekten Teile durch Kunden) durch ganze oder teilweise Ersatzlieferung oder Nachbesserung auf unsere Kosten binnen angemessener Frist beheben. Ersetzte Teile werden unser Eigentum, wobei wir mit unserem Kunden bereits im Voraus über den Eigentumsübergang einig sind.
- Schlägt die von uns durchzuführende Gewährleistung innerhalb einer vom Kunden angemessen zu setzender Nachfrist fehl, dann kann der Kunde angemessene Herabsetzung der Vergütung oder nach seiner Wahl Rückgängigmachung des Vertrages verlangen.
- Unsere Gewährleistung bezieht sich nicht auf natürliche Abnutzung, ferner nicht auf Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel vorausgesetzt sind. Für erbrachte Nachbesserungen beträgt die Gewährleistungsfrist 3 Monate, für Ersatzlieferungen 6 Monate. Sie läuft mindestens bis zum Ablauf der ursprünglichen Gewährleistungsfrist für den Liefergegenstand.
- Bei Lieferung von fabrikneuen Ersatzteilen beträgt die Gewährleistungsfrist 12 Monate ab dem Tag des Einbaus, spätestens der Rechnungsstellung. Die Gewährleistung beschränkt sich in diesem Fall auf die unentgeltliche Ersatzlieferung; evtl. Einbaukosten gehen zu Lasten unseres Kunden.
- Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere ein Anspruch auf Ersatz von Schäden, auch von mittelbaren Schäden, außer wir würden aufgrund Vorsatzes, grober Fahrlässigkeit oder wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften zwingend haften.

## § 7 Zahlungen

- Falls nichts anderes schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist, haben alle Zahlungen binnen 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zu erfolgen. Bei Zahlungsseingang innerhalb 8 Tagen ab dem Datum der Rechnungsstellung gewähren wir 2 % Skonto.
- Wir sind berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Kunden, Zahlungen zunächst auf etwa bestehende ältere Restschulden anzurechnen. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so sind wir berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.
- Eine Zahlung ist erst erfolgt, wenn wir über den Betrag bedingungslos verfügen können. Im Falle von Schecks erst dann, wenn der Scheck ohne Vorbehalt eingelöst ist.
- Diskontfähige Wechsel nehmen wir nur aufgrund einer ausdrücklichen Vereinbarung und dann erfüllungshalber herein. Hereingenommene Wechsel werden, vorbehaltlich der Einlösung ab Fälligkeitstag, gebucht. Kosten für Diskontierung und Einziehung trägt der Kunde.
- Ab Verzug berechnen wir Verzugszinsen in Höhe der von uns zu zahlenden Kontokorrentzinsen, mindestens jedoch in Höhe von 3 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank.
- Der Kunde kann gegen unsere Forderungen nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden, der Kaufmann ist, wegen behaupteter Gewährleistungsansprüche ist ausgeschlossen. Sonst kann der Kunden in diesem Fall ein Zurückbehaltungsrecht nur in Höhe eines angemessenen Teils der Kaufpreisforderung geltend machen.

## § 8 Eigentumsvorbehalt

- Bis zur Erfüllung aller (auch Saldo-) Forderungen, die uns aus jedem Rechtsgrund gegen unseren Kunden jetzt oder künftig zustehen, werden uns folgende Sicherheiten gewährt, die wir auf Verlangen nach unserer Wahl freigeben, soweit ihr Wert die Forderungen nachhaltig um mehr als 20 % übersteigt.
  - Unsere Waren bleiben unser Eigentum, Verarbeitung oder Umbildung im Bereich des Kunden erfolgen stets für uns als Hersteller jedoch ohne Verpflichtung für uns. Erlischt unser (Mit-)Eigentum durch Verbindung, so wird bereits jetzt vereinbart, daß das (Mit-)Eigentum unseres Kunden an der einheitlichen Sache wertanteilmäßig (Rechnungswert) auf uns übergeht. Der Kunde verwahrt unser (Mit-)Eigentum unentgeltlich. Waren, an denen uns (Mit-)Eigentum zusteht, wird im folgenden als Vorbehaltsware bezeichnet.
- Unser Kunde ist berechtigt, Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu verarbeiten und zu veräußern, solange er nicht uns gegenüber im Verzug ist. Verpfändungen oder Sicherheitsübereignungen sind unzulässig. Die aus dem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund (Versicherung, unerlaubte Handlung) bezüglich der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen tritt der Kunde hiermit sicherungshalber an uns in vollem Umfang ab. Wir ermächtigen den Kunden widerruflich, die abgetretenen Forderungen für unsere Rechnung im eigenen Namen einzuziehen. Auf unsere Aufforderung wird der Kunde die Abtretung offenlegen und uns die erforderlichen Auskünfte und Unterlagen geben. Bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises gestattet der Wiederverkäufer der Verkäuferin oder Beauftragter das Betreten des Ausstellungsraumes des jeweiligen Liefergegenstandes.
- Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware wird der Kunde auf unser Eigentum hinweisen und uns unverzüglich benachrichtigen. Kosten und Schäden trägt der Kunden.
- Sollten wir dem sogenannten Scheck-Wechselverfahren zugestimmt haben, dann sind unsere Forderungen erst erfüllt, wenn auch der Wechsel eingelöst und einschließlich Nebenkosten vollständig bezahlt ist.

## § 9 Schadenersatzansprüche der Verkäuferin

Wird der Vertrag durch den Kunden nicht erfüllt, sind wir berechtigt, 35 % des vereinbarten Kaufpreises ohne Nachweis als Schadenersatz wegen Nichterfüllung geltend zu machen. Ist der Liefergegenstand ausgeliefert, erhöht sich der Pauschalbetrag um die Kosten des Hin- und Rücktransportes sowie die Kosten der Aufarbeitung. Die Geltendmachung eines höheren Schadens ist dadurch nicht ausgeschlossen.

## § 10 Kundendienst

- Bei Reparaturen und Wartungsarbeiten stellen wir unseren Kundendienst nach Maßgabe der jeweils geltenden Berechnungssätze zur Verfügung.
- Kundendienstmonteure sind nicht berechtigt, Garantiezusagen und andere die Verkäuferin verpflichtende Erklärungen abzugeben.
- Für die von Kundendienstmonteuren verursachten Fehler und Schäden gilt § 6 Abs. 7+8 entsprechend.

## § 11 Schlußbestimmungen, Gerichtsstand

- Sollte ein Teil des Vertrages oder dieser AGB unwirksam sein, dann wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der AGB im Übrigen nicht berührt.
- Spätere Ergänzungen oder Abänderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform, wobei unsere Bestätigung maßgeblich ist.
- Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehungen zu unserem Kunden gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- Gerichtsstand für alle rechtlichen Streitigkeiten aus den Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden ist, wenn der Kunde Vollkaufmann ist, Albstadt.

Fritteusen-Ausstattung	Sirius	Primus
Gehäuse aus Chromnickelstahl	✓	✓
Tiefes Frittierbecken (30cm)	✓	✓
Beckenisolierung auf 100% der Beckenfläche	✓	✓
Ausschwenkbare Heizung (Abtropfstellung)	✓	✓
Ausschwenkbare Heizung (Reinigungsstellung)	✓	✓
Aushängbarer Korbhalter	✓	✓
Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Grobfilter	✓	✓
Auffangbehälter mit Teleskopauszug und Pumpsystem	Option	Option
Vier höhenverstellbare Füße mit 100 mm Bodenfreiheit	✓	✓
Wasserdichter stabiler Heizkörperhalter	✓	✓

Steuerungs-Ausstattung	Sirius	Primus
Kompakt gekapselter Steuerkasten	✓	✓
Ein/Aus-Schalter mit Netztrennung der Steuerung	✓	✓
10 Frittierprogramme mit glatter Bedientastatur	-	✓
Ein Reinigungsprogramm bei Sirius fix 70°C, bei Primus mit freier Temperaturwahl von 20 – 95°C	✓	✓
Drehknopfregelung mit einem Frittierprogramm	✓	-
Elektronische Temperaturregelung +/-2°C	✓	✓
Temperaturwahl in 1°C-Schritten	-	✓
Temperaturabtastung direkt im Fettbad	✓	✓
Sicherheits-Zweikreissteuerung	✓	✓
Ständig überprüfter Sicherheitsschutz	✓	✓
Doppelter Trockengehschutz	✓	✓
Fettschmelzyklus serienmäßig (durch Benutzer abschaltbar)	✓	✓
Standby Funktion serienmäßig (durch Benutzer wählbare Zeit)	✓	✓
Frittierzeiterfassung (Fettnutzungsdauer) & Displayanzeige (Restzeit)	✓	✓
Anschluss an Leistungsbegrenzung mit Anzeige	✓	✓
Anschluss für Löschanlage mit Signalanzeige/Display	✓	✓
Anschluss für externe Fettüberwachung	✓	✓
Anschluss an externe Heizzeiterfassung	✓	✓
Anschluss für Liftbetrieb	-	✓
Einbaugeräte komplett betriebsbereit	✓	✓
Bedieneinheit unabhängig von der Steuerung bis 2m (Einbaugerät)	✓	✓

## STANDFRITTEUSEN SIRIUS

Modell VX21S	Seite 8
Modell VX31S	Seite 10
Modell VX41S	Seite 12
Modell VX42S	Seite 14
Modell VX62S	Seite 16



## Sirius-Steuerung



Die praktische  
Drehknopf-Steuerung

Bietet Ihnen eine solide Technik –  
einfach in der Handhabung und  
tausendfach bewährt. Die  
Temperaturwahl erfolgt in  
Schritten von fünf Grad zwischen  
160°C und 180°C.  
Auch hier steht Ihnen ein  
vollwertiges Frittierprogramm zur  
Verfügung



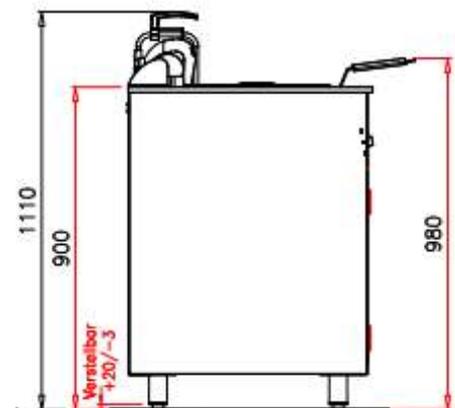
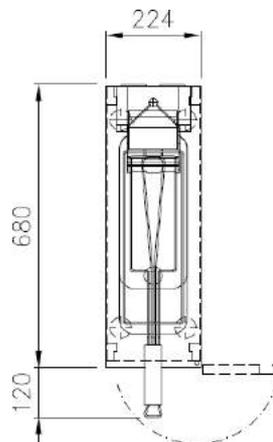
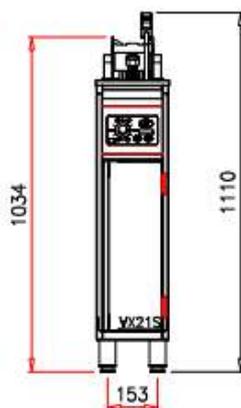
Typ: VX21S

### Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

### Technische Daten:

Heizleistung	7,5 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,25 kg
Empf. Füllmenge	1,00 kg
Stundenleistung	17 – 22 kg tiefgek. Pommes 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	7 - 9 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten. Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX21S	Standfritteuse mit einem Becken, 7,5 kW	CE / IP 65	3.910,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfine) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00



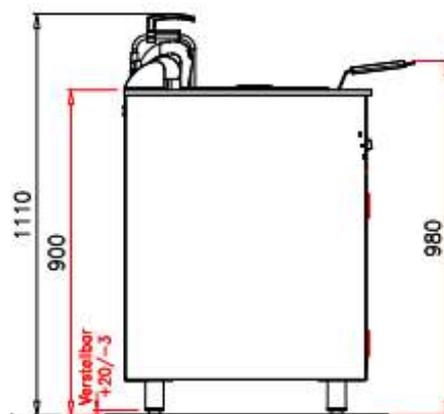
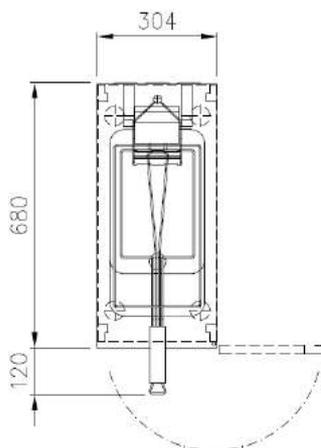
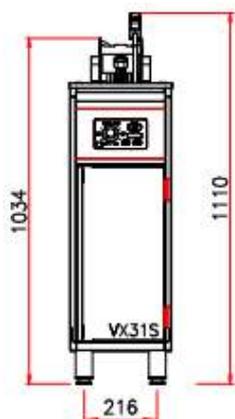
Typ: VX31S

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,50 kg
Empf. Füllmenge	1,25 kg
Stundenleistung	27 – 32 kg tiefgek. Pommes 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	13 - 16 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittierprogramm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten. Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX31S	Standfritteuse mit einem Becken, 11 kW	CE / IP 65	4.550,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpsystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 Maße: 220 x 340 x 150	158,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00



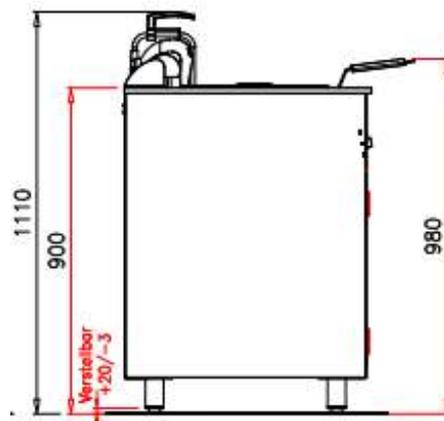
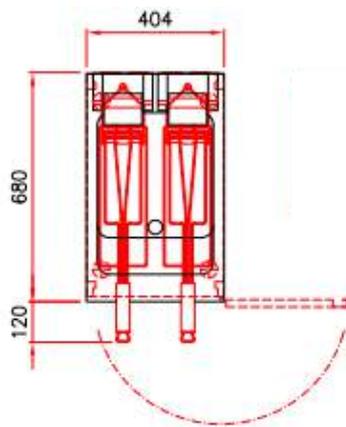
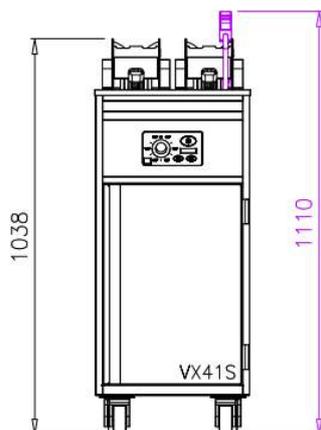
Typ: VX41S

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2x1,25 kg (2,5 kg)
Empf. Füllmenge	2x1,00 kg (2,0 kg)
Stundenleistung	34 - 44 kg tiefgek. Pommes 40 - 50 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	18 - 23 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittierprogramm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten. Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX41S	Standfritteuse mit einem Becken, 15 kW	CE / IP 65	5.200,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
Rollen	2 Bock und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Höhe Fritteuse 904 mm (statt 900 mm)	290,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67022	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 41 Maße: 300 x 344 x 155	179,00
67020	<b>Frittierkorb klein Maße:</b> 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



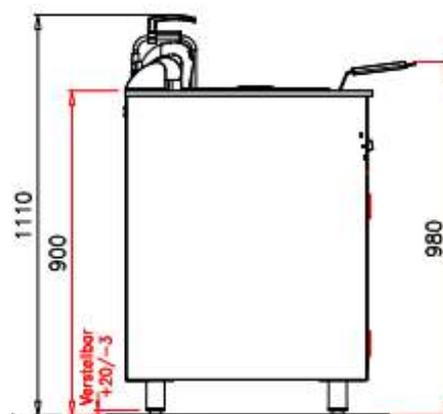
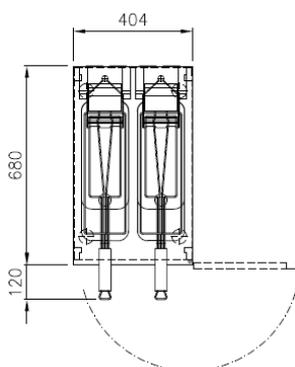
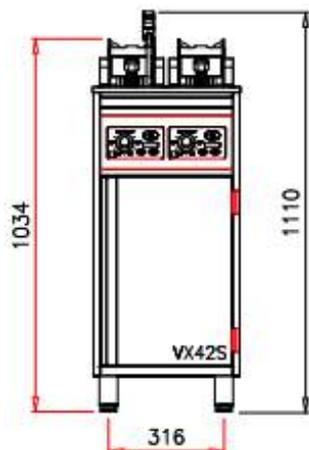
Typ: VX42S

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,25 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,00 kg
Stundenleistung	2 x 17 – 22 kg tiefgek. Pommes 2 x 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 7 - 9 Liter





# Standfritteuse VX42S SIRIUS

## Basismodell

Standfritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten. Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX42S	Standfritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 15 kW	CE / IP 65	6.250,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
Rollen	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Höhe Fritteuse 904 mm (statt 900 mm)	290,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00
2AK	2. Anschlusskabel (2x7,5 kW)	113,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



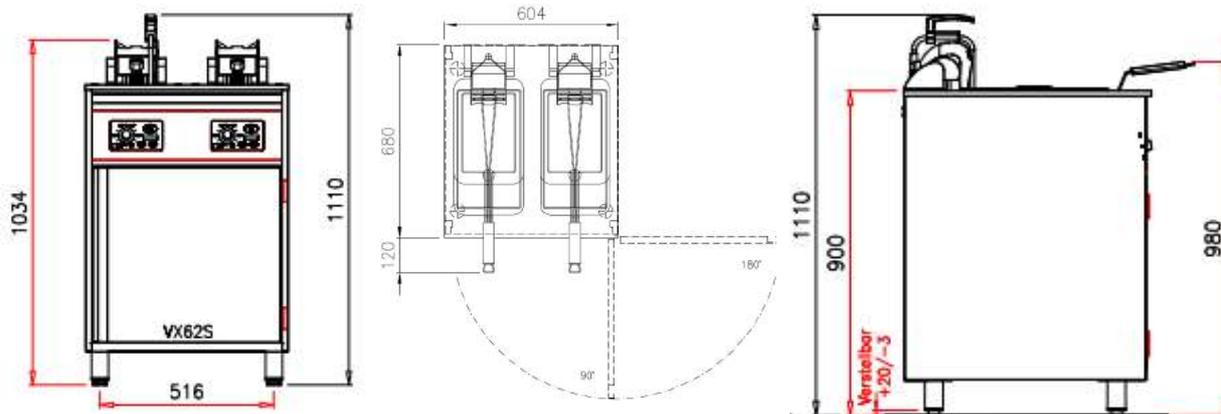
Typ: VX62S

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	2 x 11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	2 x 400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	2 x 3 x 16A
Zuleitung	2 x 3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,50 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,25 kg
Stundenleistung	2 x 27 – 32 kg tiefgek. Pommes 2 x 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 13 - 16 Liter





# Standfritteuse VX62S SIRIUS

## Basismodell

Standfritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten. Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ 2 x Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX62S	Standfritteuse mit zwei Becken, 2 x 11 kW	CE / IP 65	7.260,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
Rollen	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Höhe Fritteuse 904 mm (statt 900 mm)	290,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 + 62 Maße: 220 x 344 x 150	158,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



## STANDFRITTEUSEN PRIMUS

Modell VX21P	Seite 20
Modell VX31P	Seite 22
Modell VX41P	Seite 24
Modell VX41T	Seite 26
Modell VX42P	Seite 28
Modell VX62P	Seite 30



### Primus-Steuerung



Die programmierbare Steuerung für gleichbleibende Frittierqualität

Bei diesem Frittiercomputer genügt ein Knopfdruck – und Ihre Pommes frites, Frühlingsrollen, Hähnchen durchlaufen automatisch den perfekten Frittierprozess. Das geschieht effizient, sauber, optimal erhitzt und auf die Sekunde genau.



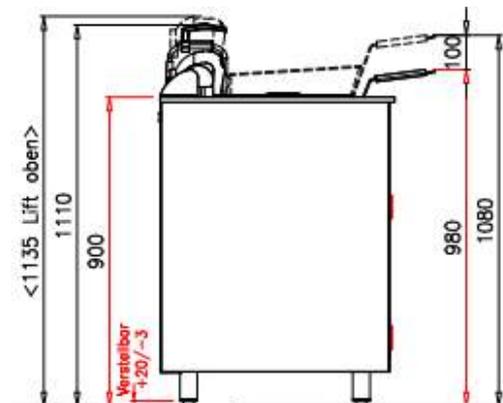
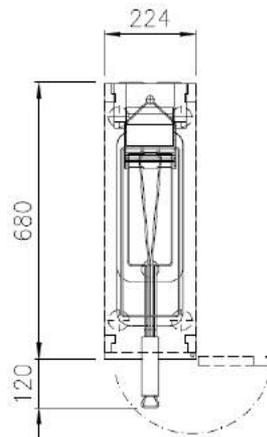
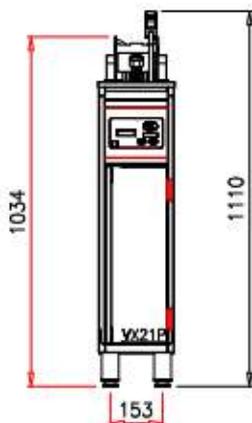
Typ: VX21P

### Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

### Technische Daten:

Heizleistung	7,5 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,25 kg
Empf. Füllmenge	1,00 kg
Stundenleistung	17 – 22 kg tiefgek. Pommes 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	7 - 9 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmeengeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalder zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX21P	Programmierbare Standfritteuse mit einem Becken, 7,5 kW	CE / IP 65	4.280,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung unter Zubehör.	2.020,00
L1	<b>Automatischer Korblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.375,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Fein- und Grobfilter klein	22,00



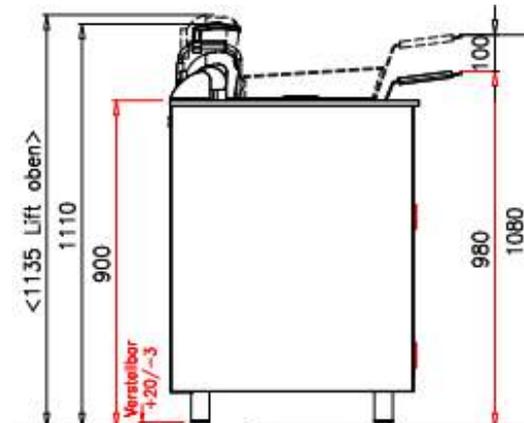
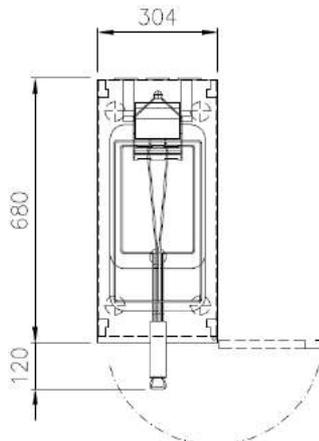
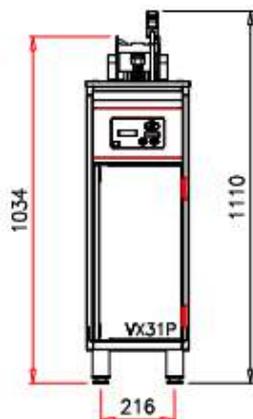
Typ: VX31P

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,50 kg
Empf. Füllmenge	1,25 kg
Stundenleistung	27 – 32 kg tiefgek. Pommes 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	13 - 16 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettaufangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärme geschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX31P	Programmierbare Standfritteuse mit einem Becken, 11 kW	CE / IP 65	4.800,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L1	<b>Automatischer Korblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.375,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00



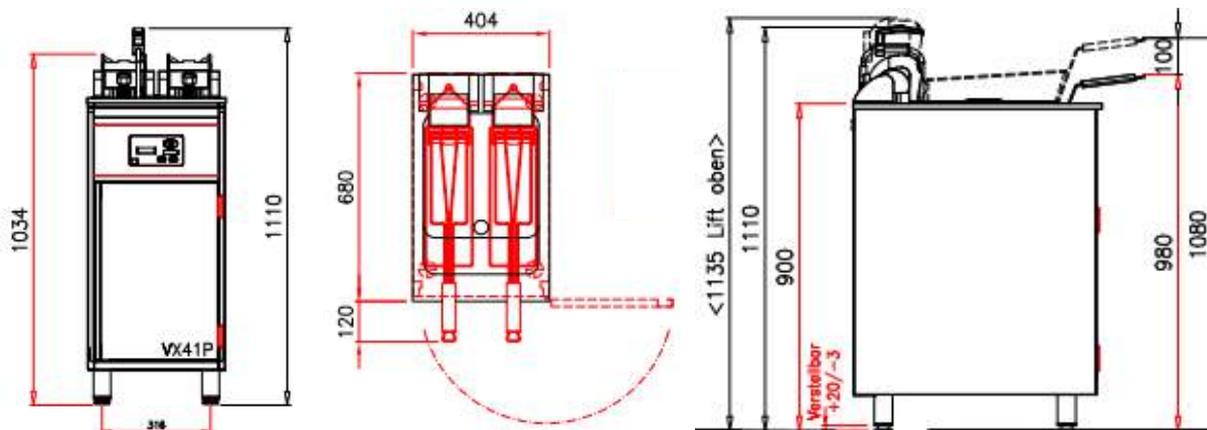
Typ: VX41P

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fetterkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2x1,25 kg (2,5 kg)
Empf. Füllmenge	2x1,00 kg (2,0 kg)
Stundenleistung	34 - 44 kg tiefgek. Pommes 40 - 50 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	18 - 23 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbhalter zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX41P	Programmierbare Standfritteuse mit einem Becken, 15 kW	CE / IP 65	5.500,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L 41	<b>Automatischer Doppellift für 1 Becken, parallellaufend:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.810,00
Rollen	2 Bock und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Fritteusenhöhe 904 mm (statt 900 mm)	290,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67022	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 41 Maße: 300 x 344 x 155	179,00
67020	<b>Frittierkorb klein Maße:</b> 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



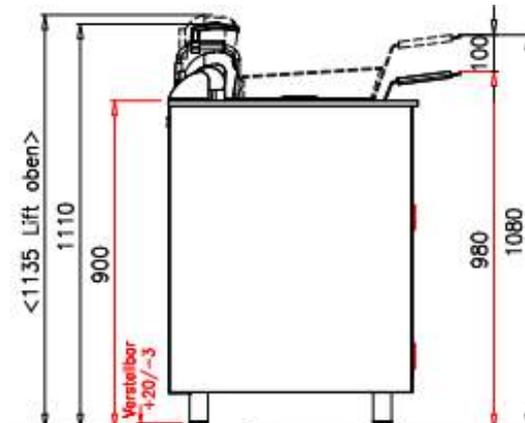
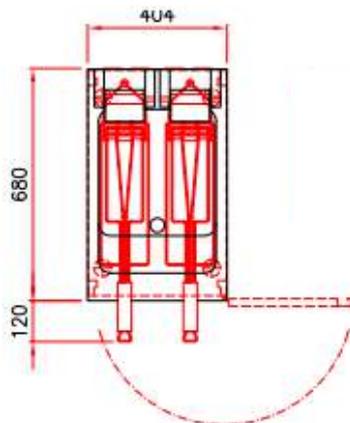
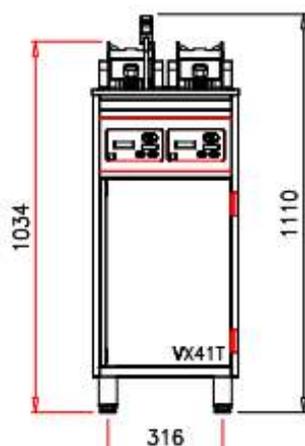
Typ: VX41T

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,25 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,00 kg
Stundenleistung	2 x 17 – 22 kg tiefgek. Pommes 2 x 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	18 - 23 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit zwei separaten Prozesssteuerungen und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärme geschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbhalter zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX41T	Programmierbare Standfritteuse mit einem Becken & zwei separate Steuerungen, 15 kW	CE / IP 65	6.950,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift für 1 Becken:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
Rollen	2 Bock und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Fritteusenhöhe 904 mm (statt 900 mm)	290,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein Maße:</b> 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



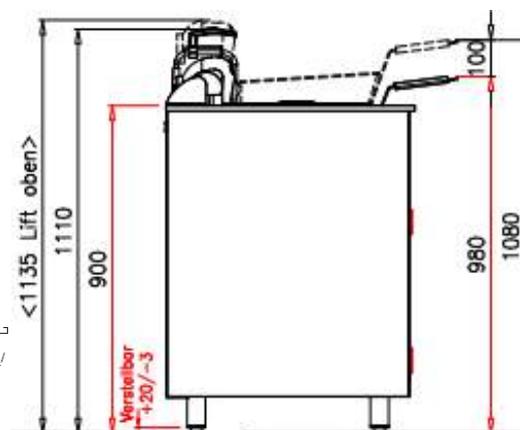
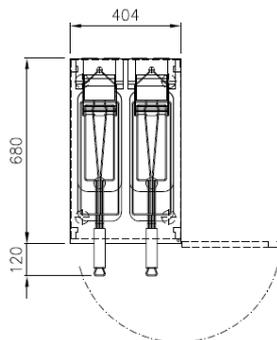
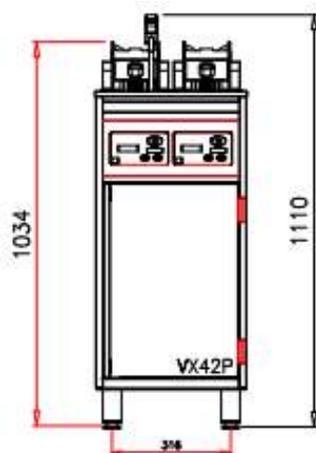
Typ: VX42P

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,25 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,00 kg
Stundenleistung	2 x 17 – 22 kg tiefgek. Pommes 2 x 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 7-9 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit zwei Prozesssteuerungen und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärme geschütztem Traggriff.
- ◆ Korbhalter zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX42P	Programmierbare Standfritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 15 kW	CE / IP 65	7.630,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
Rollen	2 Bock und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Gesamthöhe Fritteuse 904mm	290,00
2AK	2. Anschlusskabel (2x7,5 kW)	113,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00



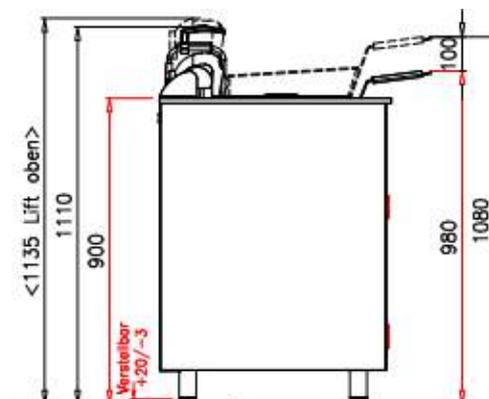
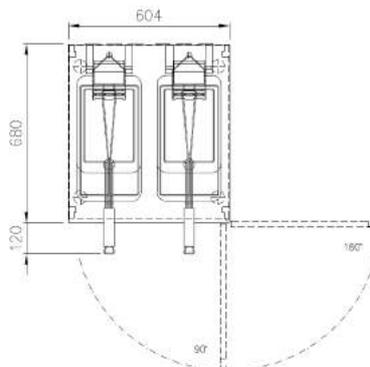
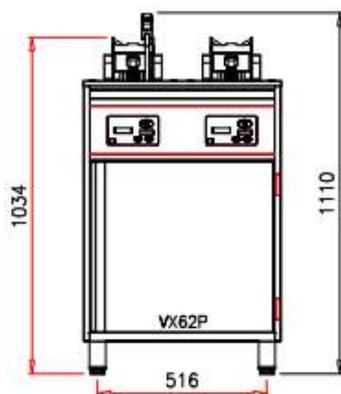
Typ: VX62P

## Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.

## Technische Daten:

Heizleistung	2 x 11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	2 x 400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	2 x 3 x 16A
Zuleitung	2 x 3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,50 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,25 kg
Stundenleistung	2 x 27 – 32 kg tiefgek. Pommes 2 x 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 13 - 16 Liter



## Basismodell

Standfritteuse mit zwei Prozesssteuerungen und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm, von 20 – 95°C einstellbar.
- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ 2 x Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße zum Bodenausgleich.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VX62P	Programmierbare Standfritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 2 x 11 kW	CE / IP 65	8.490,00

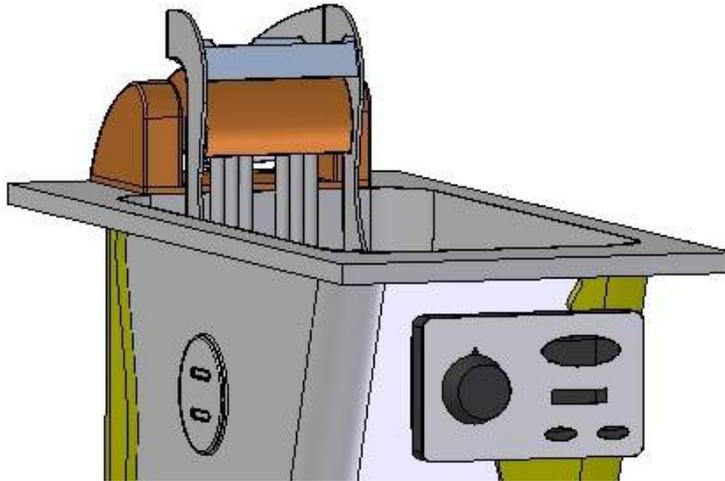
## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
Rollen	2 Bock und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Gesamthöhe Fritteuse 904mm	290,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

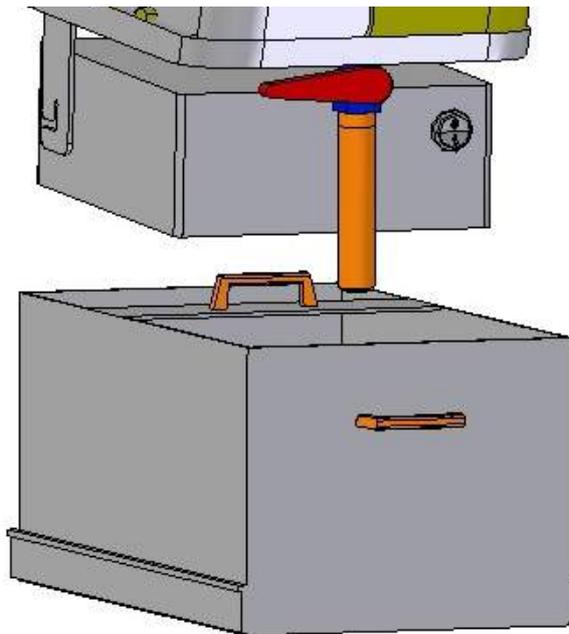
## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 + 62 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00





## EINBAUFRIITTEUSEN SIRIUS



### Sirius-Steuerung



Die praktische  
Drehknopf-Steuerung

Bietet Ihnen eine solide Technik – einfach in der Handhabung und tausendfach bewährt. Die Temperaturwahl erfolgt in Schritten von fünf Grad zwischen 160°C und 180°C. Auch hier steht Ihnen ein vollwertiges Frittierprogramm zur Verfügung.

**Modell VXE21S**  
**Modell VXE31S**  
**Modell VXE41S**  
**Modell VXE42S**  
**Modell VXE62S**

**Seite 34**  
**Seite 36**  
**Seite 38**  
**Seite 40**  
**Seite 42**



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten, Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebaurem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

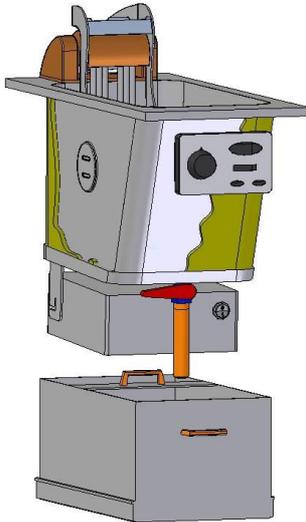
Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 21S	Einbaufritteuse mit einem Becken, 7,5 kW	CE / IP65	3.660,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 21 + 42 Masse: 140 x 344 x 155	136,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00
67032-2	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	147,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



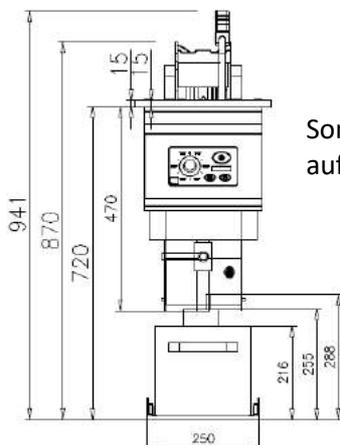
Typ: VXE 31S

## Kundenvorteil

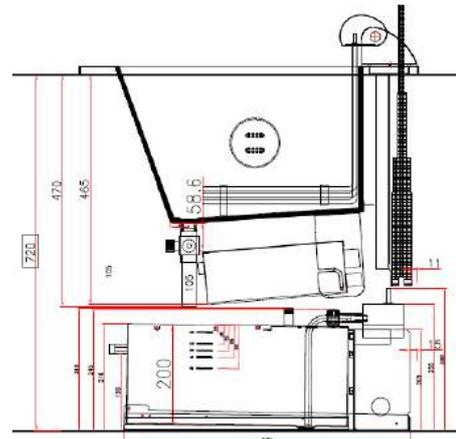
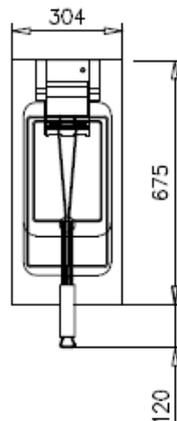
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschütz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

## Technische Daten:

Heizleistung	11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,50 kg
Empf. Füllmenge	1,25 kg
Stundenleistung	27 – 32 kg tiefgek. Pommes 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	13 - 16 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittierprogramm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon- Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten, Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebaurem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 31S	Einbaufritteuse mit einem Becken, 11 kW	CE / IP 65	4.130,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfine) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00
67032-1	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	179,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittierprogramm.

- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten, Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühleriger Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärme geschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautelem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 41S	Einbaufritteuse mit einem Becken, 15 kW	CE / IP 65	4.560,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67022	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 41 Maße: 300 x 344 x 155	179,00
67020	<b>Frittierkorb klein</b> Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	205,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00





# Einbaufritteuse VXE 42S SIRIUS

## Basismodell

Einbaufritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten, Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Tragriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

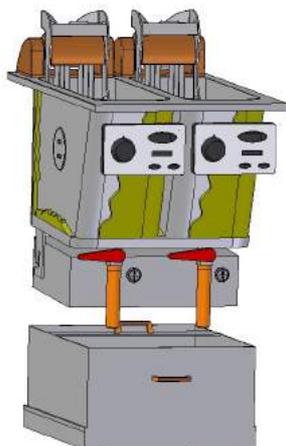
Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 42S	Einbaufritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 15 kW	CE / IP 65	5.800,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpsystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00
2AK	2. Anschlusskabel (2x7,5 kW)	113,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	205,00
67031	<b>Frontblende Einbau</b> Mod. 42 (Adapterblech montiert) Maße s. Zubehör	189,00



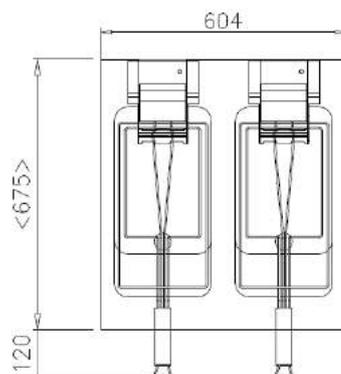
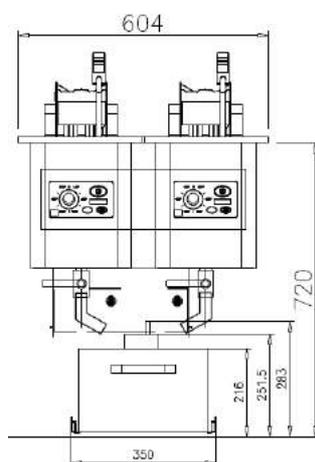
Type: VXE 62S

## Kundenvorteil

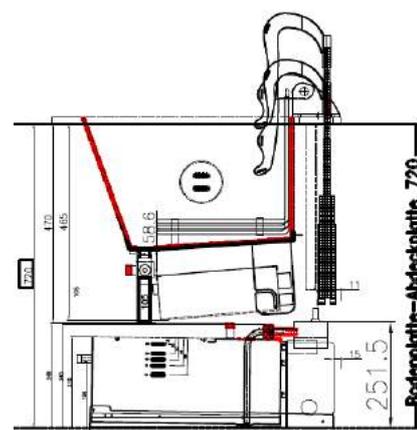
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

## Technische Daten:

Heizleistung	2 x 11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	2 x 400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	2 x 3 x 16A
Zuleitung	2 x 3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,50 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,25 kg
Stundenleistung	2 x 27 – 32 kg tiefgek. Pommes 2 x 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 13 - 16 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Drehknopfsteuerung und einem Frittier-Programm.

- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettaufangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Drehknopfsteuerung für Temperatureinstellung von 145 – 180°C in 5°-Schritten, Reinigungstemperatur auf 70°C einstellbar.
- ◆ Programmierbar für ein Frittierprogramm.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Tragriff.
- ◆ Korbbalter zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter auf Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ 2 x Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 62S	Einbaufritteuse mit zwei Becken, 2 x 11 kW	CE / IP 65	6.950,00

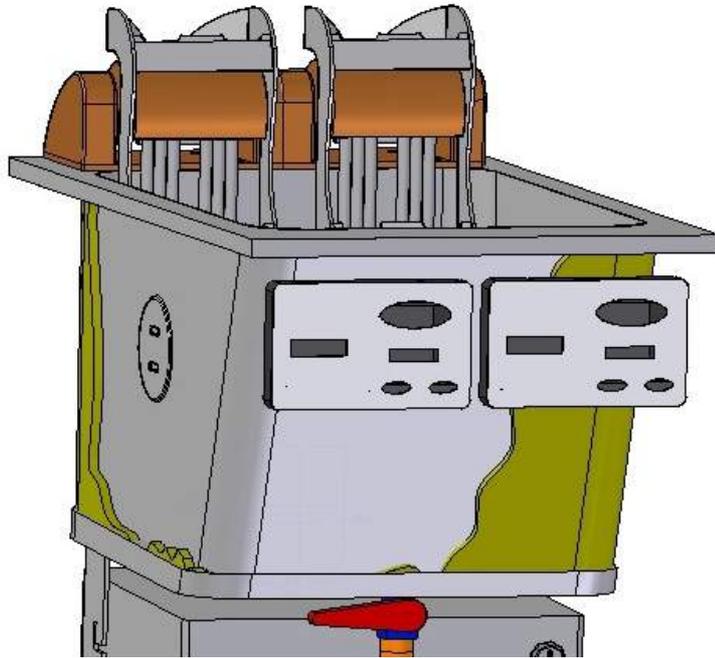
## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpsystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 + 62 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032-3	<b>Einbaurahmen für Mod. 62</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	252,00



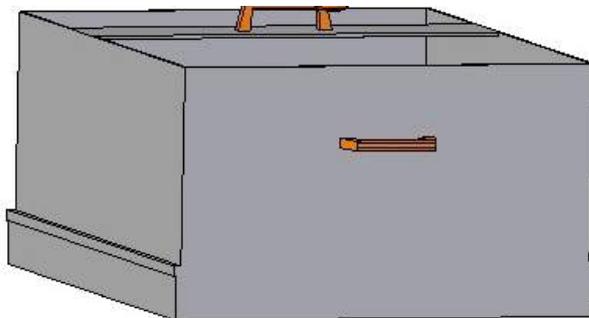


## Primus-Steuerung



Die programmierbare Steuerung für gleichbleibende Frittierqualität

## EINBAUFRITEUSEN PRIMUS



Bei diesem Frittiercomputer genügt ein Knopfdruck – und Ihre Pommes frites, Frühlingsrollen, Hähnchen durchlaufen automatisch den perfekten Frittierprozess. Das geschieht effizient, sauber, optimal erhitzt und auf die Sekunde genau.

**Modell VXE21P**

**Seite 46**

**Modell VXE31P**

**Seite 48**

**Modell VXE41P**

**Seite 50**

**Modell VXE41T**

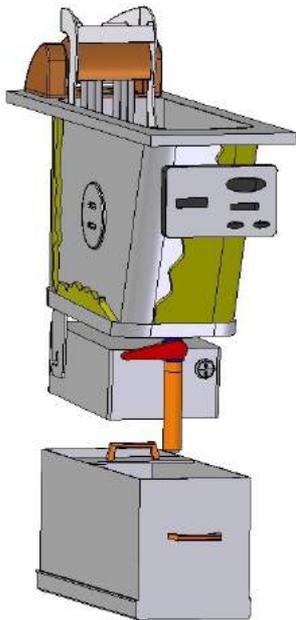
**Seite 52**

**Modell VXE42P**

**Seite 54**

**Modell VXE62P**

**Seite 56**



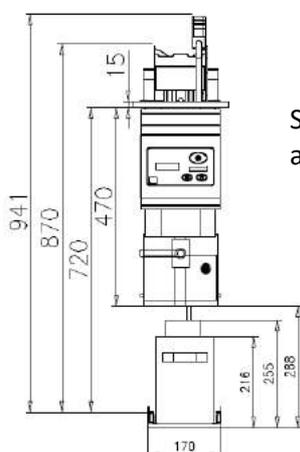
Typ: VXE 21P

## Kundenvorteil

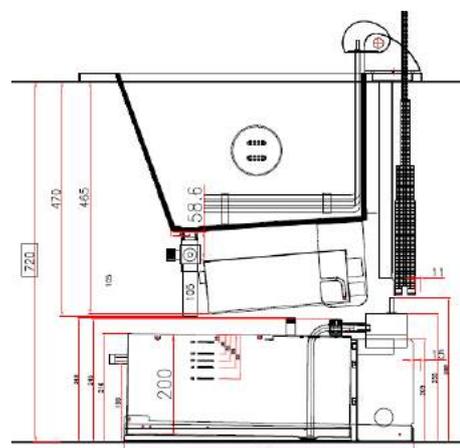
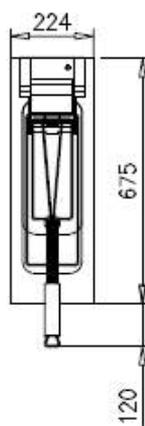
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedienertastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

## Technische Daten:

Heizleistung	7,5 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	1,25 kg
Empf. Füllmenge	1,00 kg
Stundenleistung	17 – 22 kg tiefgek. Pommes 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	7 - 9 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 21P	Programmierbare Einbaufritteuse mit einem Becken, 7,5 kW	CE / IP 65	4.020,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L1	<b>Automatischer Korblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.375,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00
67032-2	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	147,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> Mod. 21/31/41 (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Ein Frittierkorb aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen des Frittierkorbes, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 31P	Programmierbare Einbaufritteuse mit einem Becken, 11 kW	CE / IP 65	4.520,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L1	<b>Automatischer Korblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.375,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67042	<b>Grobfilter</b> klein	97,00
67040	<b>Feinfilter</b> klein	78,00
67044	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter klein	22,00
67032-1	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	179,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



## Basismodell

Einbaufritteuse mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und 1 Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettaufangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

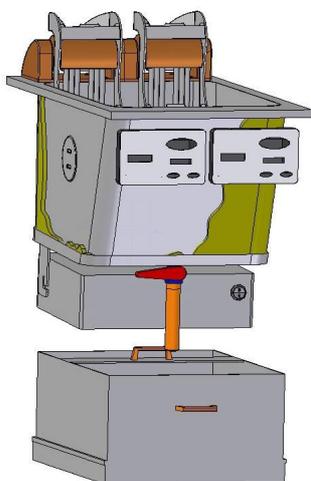
Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 41P	Programmierbare Einbaufritteuse mit einem Becken, 15 kW	CE / IP 65	5.260,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L 41	<b>Automatischer Doppellift für 1 Becken, parallellaufend:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	1.810,00
V3	Drei Schnellwahltasten: um die Programme 1, 2 und 3 direkt auszuwählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67022	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 41 Maße: 300 x 344 x 155	179,00
67020	<b>Frittierkorb klein</b> Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	205,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



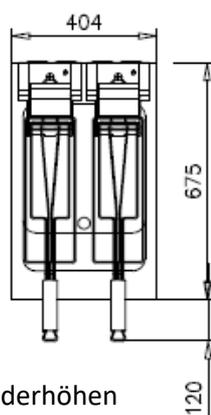
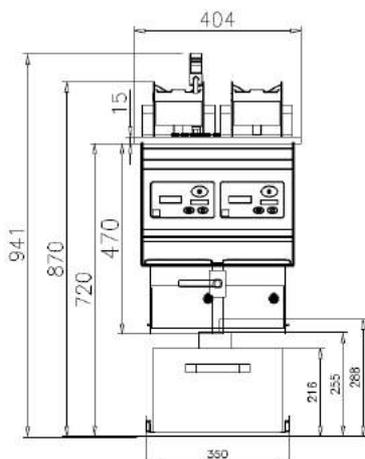
Typ: VXE 41T

### Kundenvorteil

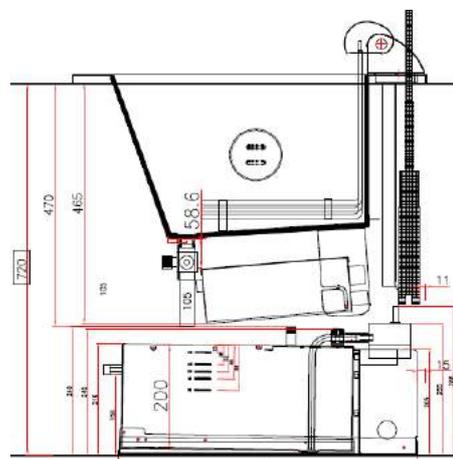
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschütz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungssystem oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

### Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,25 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,00 kg
Stundenleistung	2 x 17 - 22 kg tiefgek. Pommes 2 x 20 - 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	18 - 23 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!





# Einbaufritteuse VXE 41 Twin PRIMUS

## Basismodell

Einbaufritteuse mit zwei separaten Prozesssteuerungen und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Ein tiefes Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettauffangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabstastung mit feinfühligere Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbhalter zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebaurem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

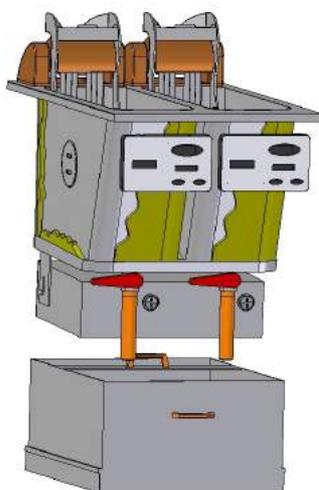
Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 41T	Programmierbare Einbaufritteuse mit einem Becken & zwei separate Steuerungen, 15 kW	CE / IP 65	6.200,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift für 1 Becken:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein</b> Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	205,00
67030	<b>Frontblende Einbau</b> (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	149,00



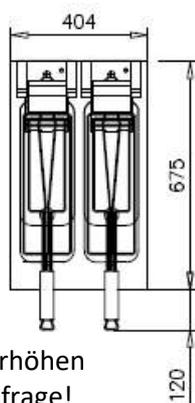
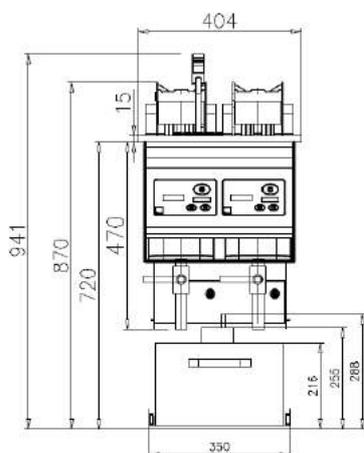
Typ: VXE 42P

## Kundenvorteil

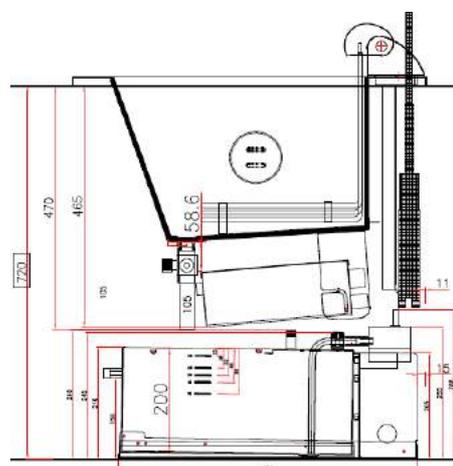
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

## Technische Daten:

Heizleistung	15 kW – 5 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,25 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,00 kg
Stundenleistung	2 x 17 – 22 kg tiefgek. Pommes 2 x 20 – 25 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 7-9 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!



## Basismodell

Einbaufritteuse mit zwei Prozesssteuerungen und 10 Programme.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und 1 Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettaufangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärme geschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

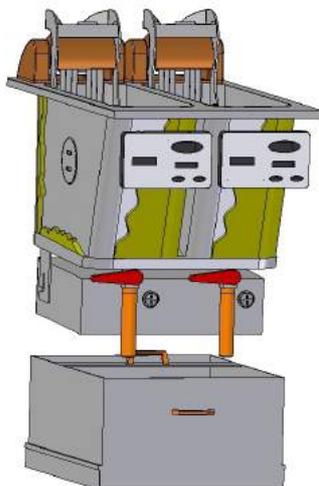
Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 42P	Programmierbare Einbaufritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 15 kW	CE / IP 65	7.300,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
2AK	2. Anschlusskabel (2x7,5 kW)	113,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67020	<b>Frittierkorb klein</b> für Mod. 21 + 42 Maße: 140 x 344 x 155	136,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	205,00
67031	<b>Frontblende Einbau</b> Mod. 42 (Adapterblech montiert) Maße siehe Zubehör	189,00



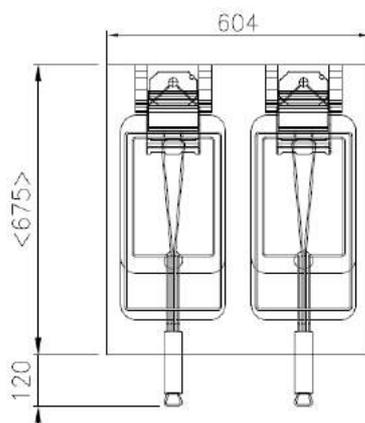
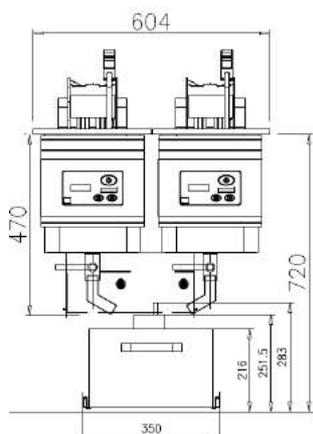
Typ: VXE 62P

## Kundenvorteil

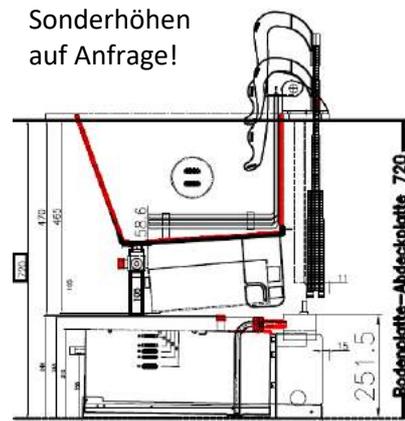
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **FZE** = Frittierzeiterfassung mit einstellbarem Kredit und Anzeige der Restkreditzeit im Display. Warnmeldung nach Zeitkreditablauf. Rückstellung über Bedientastatur.
- ◆ **ASM** = Aktives Sicherheitsmanagement – automatische Prüfung der Sicherheitseinrichtung incl. Sicherheitsschutz.
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **DTG** = Doppelter Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch a) elektronischen Temperatursicherheitsthermostat und b) Fettkennung im Frittierbecken.
- ◆ **LBS** = Serienmäßiger Anschluss an Leistungsbegrenzungs-system oder Lastabwurf. Anzeige dieser Funktion im Display.
- ◆ Shaker-Funktion = Durch vom Benutzer einstellbarer Zeitfaktor.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit an eine Feuerlöschanlage oder an einen Not-Aus-Schalter (bei Auslösung Notstopp aller Funktionen) und optisch durch Notsignalanzeige (Sicherheitskreis).
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit externe Heizzeiterfassung.
- ◆ Serienmäßige Anschlussmöglichkeit eines externen Fettüberwachungssystems mit Anzeige im Display.
- ◆ **Einbaugerät komplett vormontiert und betriebsbereit – kürzeste Einbauzeit!**

## Technische Daten:

Heizleistung	2 x 11 kW – 4,7 W/cm <sup>2</sup>
Spannung	2 x 400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	2 x 3 x 16A
Zuleitung	2 x 3L + N + PE L=1,5m
Füllmenge	2 x 1,50 kg
Empf. Füllmenge	2 x 1,25 kg
Stundenleistung	2 x 27 – 32 kg tiefgek. Pommes 2 x 30 – 35 kg vorgeb. Pommes
Ölinhalt	2 x 13 - 16 Liter



Sonderhöhen  
auf Anfrage!



## Basismodell

Einbaufritteuse mit zwei Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 9 Frittierprogramme für verschied. Frittierprodukte und ein Reinigungsprogramm von 20-95°C einstellbar.
- ◆ Zwei tiefe Frittierbecken mit 30 cm Beckentiefe.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung.
- ◆ Optimaler Heizleistung ca. 950 Watt pro Liter Ölinhalt.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare CrNi-Stahl-Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Fettaufangbehälter mit Grobfilter ausziehbar auf Teleskop.
- ◆ Glatte Folientastatur und komfortable Display-Steuerung, Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°C-Stufen von 90 – 180°C.
- ◆ Auf +/-2°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung mit feinfühler Temperatursonde.
- ◆ Elektronischer Sicherheitsthermostat mit Trockengehschutz.
- ◆ Serienmäßiger Fettschmelzyklus.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ 2 Frittierkörbe aus CrNi-Drahtgeflecht mit umlaufendem Tragebügel und wärmegeschütztem Traggriff.
- ◆ Korbbalger zum Einhängen der Frittierkörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.
- ◆ Deckel mit Griff für Frittierbecken.
- ◆ CrNi-Ölschublade mit Grobfilter, Tragegriff und Ausgussöffnung; auf zweiteiligem Teleskopauszug im Unterbau.
- ◆ 2 x Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.
- ◆ **Gerät komplett verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten, in betriebsbereitem Zustand.**

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
VXE 62P	Programmierbare Einbaufritteuse mit zwei Steuerungen und zwei Becken, 2 x 11 kW	CE / IP 65	8.150,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpensystem:</b> Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfein) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt. Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigen Altölbehälter durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff. Beschreibung siehe Zubehör.	2.020,00
L2	<b>Automatischer Doppelkorblift:</b> Prozessgesteuert, angepasst an die Frittiergutmenge. Während der Laufzeit des Liftes ertönt ein akustisches Warnsignal zur Vermeidung von Unfällen.	2.750,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	260,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67021	<b>Frittierkorb</b> für Mod. 31 + 62 Maße: 220 x 344 x 155	158,00
67043	<b>Grobfilter</b> groß	105,00
67041	<b>Feinfilter</b> groß	90,00
67045	<b>Haltebügel</b> für Grob- & Feinfilter groß	24,00
67032-3	<b>Einbaurahmen</b> (bei nachträglichem Tischausschnitt)	252,00





## OPTIONEN + ZUBEHÖR FRITTEUSEN

<b>Filter- &amp; Pumpsystem</b>	<b>Seite 60</b>
<b>MTec Dosiersystem</b>	<b>Seite 61</b>
<b>Schnellwahltasten &amp; Leistungsoptimierung</b>	<b>Seite 62</b>
<b>Zubehör Fritteusen</b>	<b>Seite 63</b>
<b>Fritteusen-Reiniger</b>	<b>Seite 64</b>

## Vollintegriertes Filter- & Ölpumpsystem



Typ: Option F

für die tägliche Fettpflege auf Knopfdruck (im Unterbau auf Teleskopauszug installiert) für einfachste und unfallverhütende Ölpflege. Ölpumpe komplett aus Edelstahl mit Prüfbericht vom Forschungszentrum Weihenstephan (Techn. Uni. München). Durch Doppel-Filter-System und integrierte Fettumwälzpumpe werden sämtliche Panaderückstände (mehlfine) ausgefiltert und das gefilterte Öl in das Frittierbecken zurückgepumpt (auch für heißes Öl bis 170°C), dadurch längere Lebensdauer des Frittierfettes um 25-40% und Betriebskostensenkung durch verringerten Fettverbrauch sowie Zeitersparnis beim täglichen Reinigen.

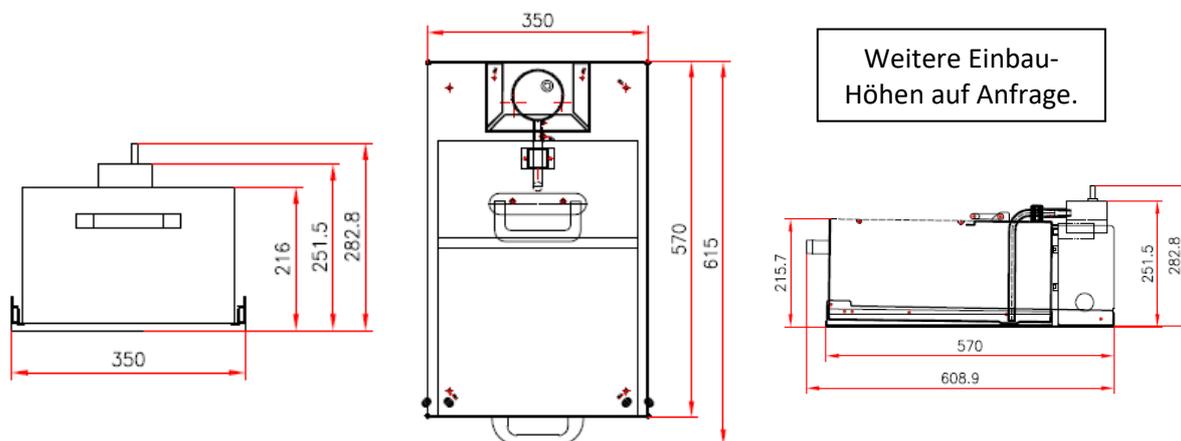
Ansaugvertiefung im Auffangbehälter, dadurch komplette Entleerung beim Rück- bzw. Abpumpen.

Vermeidung von Verbrennungen und Ölunfällen durch manuelles Hantieren mit heißem Öl.

Auch vorgesehen zum automatischen Abpumpen von verbrauchtem Frittieröl in nutzerseitigem Altölbehälter ohne manuelles umschütten durch Mitliefern eines Abpumpschlauches mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff.

### Technische Daten:

Leistung	0,12 kW
Pumpenleistung	7,6 l/min
Spannung	230V 50 Hz 1NAC
Zuleitung	1L + N + PE



Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
F	<b>Vollintegriertes Filter- &amp; Ölpumpsystem:</b> <u>Basismodell:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Grundplatte mit Zwischenrahmen und CNS-Teleskop-Auszug</li> <li>● Fettaufangbehälter mit Ansaugvertiefung, abnehmbares Ansaugrohr</li> <li>● Rahmen mit Grob- und Feinfilter</li> <li>● Edelstahlpumpe 230V mit 7,6l-Leistung (zertifiziert Forschungszentrum Weihenstephan)</li> <li>● Abpumpschlauch mit Abpumprohr und isoliertem Handgriff</li> </ul>	2.020,00*

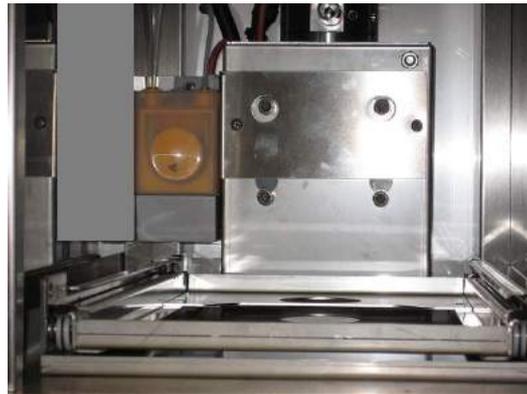
\*Optionspreis nur in Kombination mit Gerät gültig.

## MTec Dosiersystem

Das automatische Dosiersystem ist fest in die Fritteuse eingebaut für die Dosierung von Mamito Kombi - Konzentrat der Firma Mamito GmbH, 66625 Nohfelden, [www.mamito.de](http://www.mamito.de).



Kanisterhalterung mit Sichtfenster



Eingebaute Dosierpumpe



Dosierhahn ins Frittierbecken

Die Dosieranlage besteht aus der Dosierpumpe mit einer IP65 Steckverbindung, Saug- & Druckschlauch mit Ansaugleitungen inclusive Deckel und den funktionellen Anschlussteilen bis zur Produkteingabe ins Ölbecken. Auf der Innenseite der Fritteusentüre ist eine Halterung für einen 2 l Mamito-Kombi - Konzentrat Kanister mit Sichtfenster für den Kanisterfüllstand angebracht. Das Dosiersystem ist betriebsbereit in eine Einbecken- oder Zweibecken-Fritteuse eingebaut.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
Mtec1	MTec Dosieranlage für ein Becken	Auf Anfrage
Mtec2	MTec Dosieranlage für zwei Becken	Auf Anfrage

### PRIMUS-Fritteusen mit 3 Schnellwahltasten (Option V3)



Damit können die Programme 1,2, und 3 direkt ausgewählt werden.

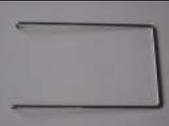
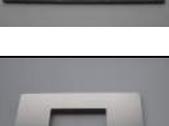
Möglich bei allen Primus-Modellen.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
V3	PRIMUS Schnellwahltasten, je Bedienelement	130,00

### Leistungsoptimierungsanschluss nach DIN 18875

Leistungsoptimierungsanlagen reduzieren ihre Energiekosten, indem sie in Hochlastzeiten einzelne Großküchengeräte vom Versorgungsnetz trennen. Schnittstelle von der Fritteuse Sirius oder Primus zur Kommunikation mit einer Leistungsoptimierungsanlage.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
ENO	Schnittstelle Energieoptimierung nach DIN 18875, je Bedieneinheit	160,00

	Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
	67020	Frittierkorb für Modell 21 und 42 Masse: 140 x 344 x 155 mm	136,00
	67021	Frittierkorb für Modell 31 und 62 Masse: 220 x 344 x 155 mm	158,00
	67022	Frittierkorb für Modell 41 Masse: 300 x 344 x 155 mm	179,00
	67040	Feinfilter für Mod. 21 und 31	78,00
	67041	Feinfilter für Mod. 41, 42 und 62	90,00
	67042	Grobfilter für Mod. 21 und 31	97,00
	67043	Grobfilter für Mod. 41, 42 und 62	105,00
	67044	Haltebügel für Grob- & Feinfilter Mod. 21 und 31	22,00
	67045	Haltebügel für Grob- & Feinfilter Mod. 41, 42 und 62	24,00
	67032	Einbaurahmen für Mod. 41 und 42	205,00
	67032-1	Einbaurahmen für Mod. 31	179,00
	67032-2	Einbaurahmen für Mod. 21	147,00
	67032-3	Einbaurahmen für Mod. 62	252,00
	67030	Frontblende Einbau Mod. 21-41 (Adapterblech) Maße: 350 x 200 mm	149,00
	67031	Frontblende Einbau Mod. 42 (Adapterblech) Maße: 450 x 200 mm	189,00
	AVS	Aufsteck-Verbindungsschiene um zwei Fritteusen miteinander zu verbinden (beide Modelle angeben)	77,00
	62010-1	CEE-Stecker 16 A für Fritteuse Mod. 21, 31, 62	44,00
	62019-1	CEE-Stecker 32 A für Fritteuse Mod. 41 und 42	56,00

## Fritteusen - Basisreiniger

Voraussetzung für die perfekte und hygienisch unbedenkliche Produktion ist eine saubere Fritteuse. Mit dem Basisreiniger führen Sie eine Grundreinigung durch, um die alten eingebrannten Verharzungen zu lösen. Durch regelmäßige Anwendungen gehören die eingebrannten Verharzungen der Vergangenheit an.



vorher



nachher



### Anwendung:

Wasser einfüllen, Basisreiniger zudosieren (1 Liter Basisreiniger pro 10 Liter Wasser), auf 60-80°C erhitzen (Fritteusen Reinigungsprogramm 10 auf 70°C einstellen). Fritteuse abschalten und über Nacht einwirken lassen. Danach Gerät entleeren, bürsten und Oberflächen ausreichend mit Wasser abspülen.

Weitere Pflegemittel und Reinigungsprodukte können Sie direkt von der Firma Mamito GmbH; Hunsrückstr. 49; 66625 Nohfelden; [www.mamito.de](http://www.mamito.de) beziehen.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67600	*Fritteusen-Basisreiniger, 1 Karton mit 6 Flaschen à 1 Liter	119,00*

## SIGRILL - Emulsion

Unentbehrlicher Helfer in jeder Küche zur Behandlung und Pflege aller Grillplatten, Bratpfannen, Backbleche, Backformen, Herdplatten, Teflonpfannen, Bügeleisen usw.

### Anwendung:

#### Grillplatten:

Täglich beim Aufheizen ca. nach 3-4 Minuten wenig Sigrill auf die Platte gießen und mit trockenem Lappen verreiben.

#### Bratpfannen, Backbleche und Backformen:

Leicht aufwärmen. Wenig Sigrill eingießen und mit trockenem Lappen verreiben.

#### Herdplatten, Teflonpfannen, Bügeleisen:

Leicht aufwärmen. Wenig Sigrill aufgießen und mit trockenem Lappen verreiben.



Mit Sigrill – Emulsion haben Sie das Ankleben, Einbrennen sowie das Rauch- und Reinigungsproblem gelöst.

Sigrill – Emulsion verwendet man überall dort, wo nichts rauchen und kleben darf.

Sigrill - ein Produkt der Bürgi-Infra-Grill AG; Gotthardstraße 66; CH-6410 Goldau am Rigi.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
SIGRILL	*SIGRILL – Emulsion, 3l Kanister	90,00*

\* Für diese Artikel gilt ein anderer WV-Rabatt.



## WARMHALTEGERÄTE

Silofritt Standgerät  
Silofritt Einbaugerät

Seite 66  
Seite 67



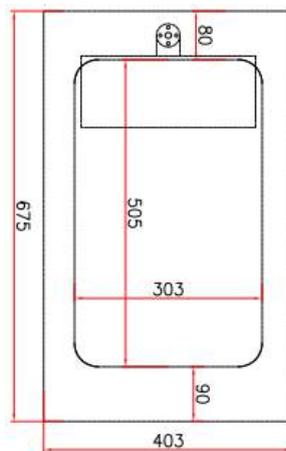
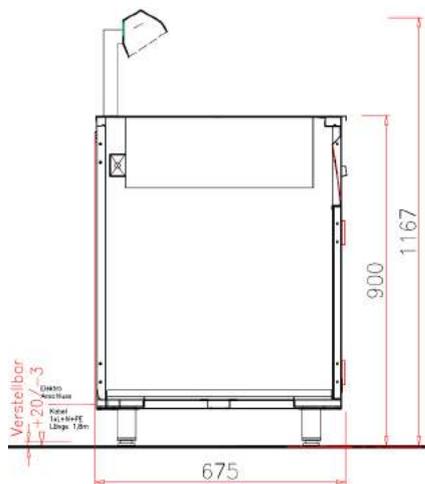
**Type: SILOFRITT  
STAND**

### Silofritt als Salz- und Warmhaltestation

Die Produkte (Pommes) werden in einer durch Infrarotwärme von oben beheizter GN1/1 Wanne gesalzen und bevvorratet. Somit stehen in Stoßzeiten kurzfristig größere Mengen knusprig warmer Pommes zur Verfügung. In der GN Wanne eingelegt ist ein speziell geformtes Lochblech, das als Abtropfblech für Restfett dient und als Hilfe bei der Portionierung. Beide Teile, Wanne und Einlegelochblech, sind herausnehmbar und in der Spülmaschine zu reinigen.

### Technische Daten:

Heizleistung	800 W
Spannung	230V 50/60 Hz 1NAC
Absicherung	1 x 16A
Zuleitung	1L + N + PE L=1,5m
Gewicht	35 kg



Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
SILOFRITT STAND	Warmhaltestation Silofritt, Standgerät	CE / IP 54	2.920,00

### Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67306	Einlegeschale 1/1x150	70,00
67304	Einlegelochblech	Auf Anfrage



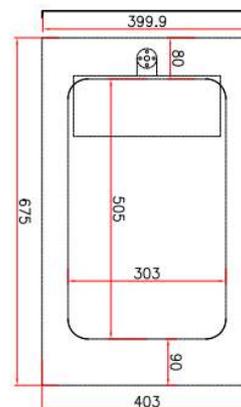
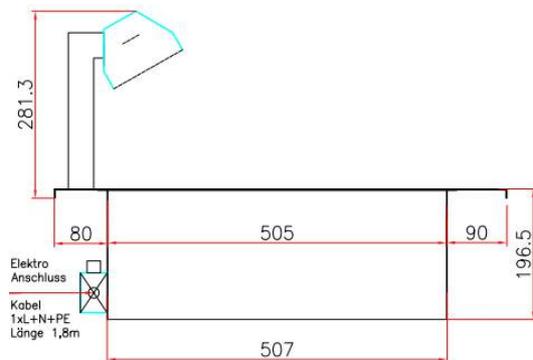
**Type: SILOFRITT EINBAU**

## Silofritt als Salz- und Warmhaltestation

Die Produkte (Pommes) werden in einer durch Infrarotwärme von oben beheizter GN1/1 Wanne gesalzen und bevorratet. Somit stehen in Stoßzeiten kurzfristig größere Mengen knusprig warmer Pommes zur Verfügung. In der GN Wanne eingelegt ist ein speziell geformtes Lochblech, das als Abtropfblech für Restfett dient und als Hilfe bei der Portionierung. Beide Teile, Wanne und Einlegelochblech, sind herausnehmbar und in der Spülmaschine zu reinigen.

## Technische Daten:

Heizleistung	800 W
Spannung	230V 50/60 Hz 1NAC
Absicherung	1 x 16A
Zuleitung	1L + N + PE L=1,5m
Gewicht	12 kg



Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
SILOFRITT EINBAU	Warmhaltestation Silofritt, Einbaugerät	CE / IP 54	1.999,00

## Zubehör

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
67306	Einlegeschale 1/1x150	70,00
67304	Einlegelochblech	Auf Anfrage
67032	Einbaurahmen bei nachträglichem Tischausschnitt	205,00





## PASTAKOCHER

**Pastakocher PK400 Standgerät**

**Seite 70**

**Pastakocher PK600 Standgerät**

**Seite 72**

**Pastakocher PKE400 Einbaugerät**

**Seite 74**

**Pastakocher PKE600 Einbaugerät**

**Seite 76**

**Korbsortiment**

**Seite 78**



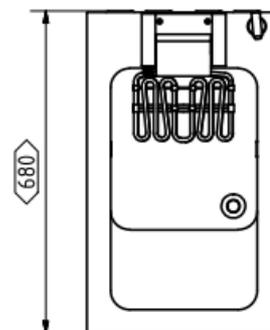
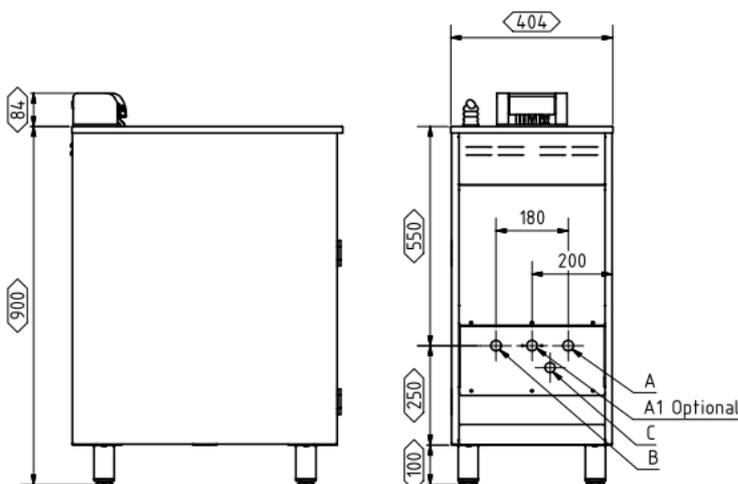
**Typ: PK400  
Standgerät**

### Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **TG** = Trockengeschutz zur aktiven Brandverhütung durch Druckregler.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung, dadurch eine Verringerung der Abstrahlwärme.
- ◆ Automatischer Verdampfungsausgleich, individuell einstellbar.
- ◆ Stärkeabschwemmung je Programm individuell einstellbar.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar.

### Technische Daten:

Heizleistung	7,8 kW
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,6m
Beckeninhalt	24 Liter
Abmessungen	B 404 / T 680 / H 900/904 mm Fußhöhe 100 mm +/- 10 mm verstellbar Innenbehälter GN 2/3: 340/508 x 306 x H=326 mm
Abwasseranschluss	Rückseitig 1 Zoll
Trinkwasseranschluss	Rückseitig 3/4 Zoll



Die Abbildungen zeigen nicht die Standardausführung.

## Basismodell

Pastakocher mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 10 frei wählbare Programme. Das Bedienelement ist wasserdicht mit glatter Folientastatur und Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt und großer 7-Segmentanzeige.
- ◆ Tiefgezogenes Becken mit großen, pflegeleichten, reinigungsfreundlichen Rändern, zur Bedienseite abgeschrägt als Korb-Abstellfläche. Aus korrosionsbeständigem Edelstahl AISI 316.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 20 – 100°C.
- ◆ Auf +/-1°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung über feinfühligere Temperaturfühler in robuster, bürstenfester CrNi-Hülse.
- ◆ Trockengehschutz – Schutz der Heizelemente vor Trockenlauf.
- ◆ Heizelement aus hochwertigem Incoloy 825.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Elektronische Komponenten im kompakten Edelstahlgehäuse in geschütztem Unterbau betriebsbereit verbaut.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion zur effizienten Energieeinsparung.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar mit optischem und akustischem Signal (kein Elektrodenfehler, keine Verschmutzung).
- ◆ Mit Ablaufschutz und stabilem Kugelventil, groß dimensioniertem Überlaufanschluss mit Verbindung zum zentralen Ablauf.
- ◆ Komplett montiert im CNS-Schrank frontseitig mit Bedienblende und Flügeltüre und höhenverstellbaren Füßen. Alternativ Rollen (siehe Option Rollen).

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

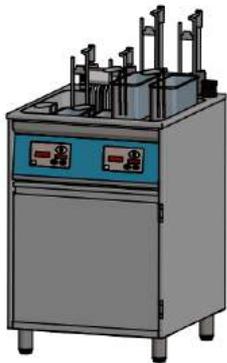
- ◆ Einlegeblech gelocht, Maße 300 x 300 mm.
- ◆ Anschlusskabel 1,6 m, ohne Stecker.
- ◆ Ohne Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einstellen (Maße 140 x 140 x 200 mm).
- ◆ Bei Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einhängen (Maße 270 x 112 x 143 mm).  
2 Korbbalgen zum Einhängen der abtropfenden Pastakörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
PK400R	Programmierbarer Pastakocher mit Prozesssteuerung, 7,8 kW, Abwasser- und Trinkwasseranschluss rückseitig	CE / IP 65	6.140,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
PL41	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit einem Liftmotor für beide Seiten (gleichlaufend).	2.045,00
PL2	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit zwei Liftmotoren (getrennt steuerbar – zwei Bedienfelder).	2.970,00
E	<b>Wasserenthärter</b> : Zur Vermeidung von Verkalkung im Pastakocher (Brita-Filter). Voll integriert im Unterbau des Gerätes. Kapazitätsüberwachung durch die elektronische Steuerung mit periodischer Restkapazitätsanzeige über das Display.	830,00
H	<b>Ausziehbare Handbrause</b> : Zum Reinigen und Abspülen, mit separatem Absperrventil.	490,00
V3	Drei Schnellwahltasten je Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	130,00
Rollen	2 CNS-Bock und 2 CNS-Lenkrollen, 100 mm, vorn mit Feststeller. Gesamthöhe Pastakocher 904mm	290,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

**Pastakorb-Sortiment siehe Seite 78**



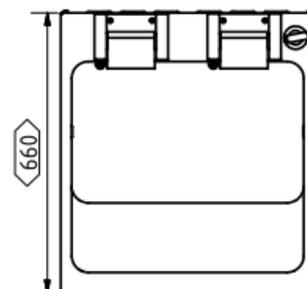
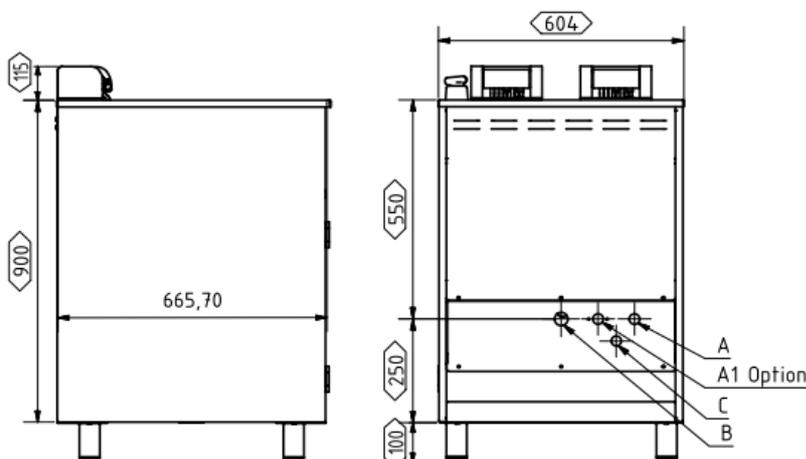
**Typ: PK600  
Standgerät**

### Kundenvorteil

- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **TG** = Trockengeschutz zur aktiven Brandverhütung durch Druckregler.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung, dadurch eine Verringerung der Abstrahlwärme.
- ◆ Automatischer Verdampfungsausgleich, individuell einstellbar.
- ◆ Stärkeabschwemmung je Programm individuell einstellbar.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar.

### Technische Daten:

Heizleistung	15,6 kW
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,6m
Beckeninhalt	45 Liter
Abmessungen	B 604 / T 680 / H 900/904 mm Fußhöhe 100 mm +/- 10 mm verstellbar Innenbehälter 550 x 310 x H 320 mm
Abwasseranschluss	Rückseitig 1 Zoll
Trinkwasseranschluss	Rückseitig 3/4 Zoll



Die Abbildungen zeigen nicht die Standardausführung.

## Basismodell

Pastakocher mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 10 frei wählbare Programme. Das Bedienelement ist wasserdicht mit glatter Folientastatur und Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt und großer 7-Segmentanzeige.
- ◆ Tiefgezogenes Becken mit großen, pflegeleichten, reinigungsfreundlichen Radien, zur Bedienseite abgeschrägt als Korb-Abstellfläche. Aus korrosionsbeständigem Edelstahl AISI 316.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 20 – 100°C.
- ◆ Auf +/-1°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung über feinfühligere Temperaturfühler in robuster, bürstenfester CrNi-Hülse.
- ◆ Trockengehschutz – Schutz der Heizelemente vor Trockenlauf.
- ◆ Heizelement aus hochwertigem Incoloy 825.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Elektronische Komponenten im kompakten Edelstahlgehäuse in geschütztem Unterbau betriebsbereit verbaut.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion zur effizienten Energieeinsparung.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar mit optischem und akustischem Signal (kein Elektrodenfehler, keine Verschmutzung).
- ◆ Mit Ablaufschutz und stabilem Kugelventil, groß dimensioniertem Überlaufanschluss mit Verbindung zum zentralen Ablauf.
- ◆ Komplett montiert im CNS-Schrank frontseitig mit Bedienblende und Flügeltüre und höhenverstellbaren Füßen. Alternativ Rollen (siehe Option Rollen).

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

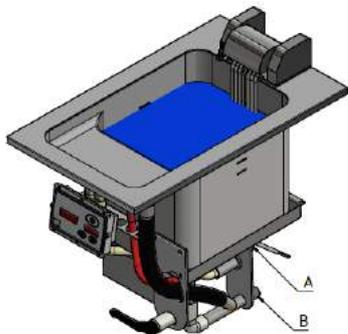
- ◆ Einlegeblech gelocht.
- ◆ Anschlusskabel 1,6 m, ohne Stecker.
- ◆ Ohne Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einstellen (Maße 140 x 140 x 200 mm).
- ◆ Bei Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einhängen (Maße 270 x 112 x 143 mm).  
2 Korbbalgen zum Einhängen der abtropfenden Pastakörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
PK600R	Programmierbarer Pastakocher mit Prozesssteuerung, 15,6 kW, Abwasser- und Trinkwasseranschluss rückseitig	CE / IP 65	9.850,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
2x PL41	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit zweimal einem Liftmotor für zwei Körbe (gleichlaufend).	4.090,00
PL4	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit vier Liftmotoren (getrennt steuerbar – vier Bedienfelder).	5.940,00
E	<b>Wasserenthärter</b> : Zur Vermeidung von Verkalkung im Pastakocher (Brita-Filter). Voll integriert im Unterbau des Gerätes. Kapazitätsüberwachung durch die elektronische Steuerung mit periodischer Restkapazitätsanzeige über das Display.	830,00
H	<b>Ausziehbare Handbrause</b> : Zum Reinigen und Abspülen, mit separatem Absperrventil.	490,00
V3	Drei Schnellwahltasten <b>je</b> Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	130,00
Rollen	2 CNS-Bock und 2 CNS-Lenkrollen, 100 mm, vorn mit Feststeller. Gesamthöhe Pastakocher 904mm	290,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

**Pastakorb-Sortiment siehe Seite 78**



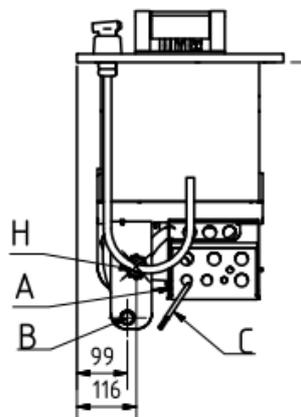
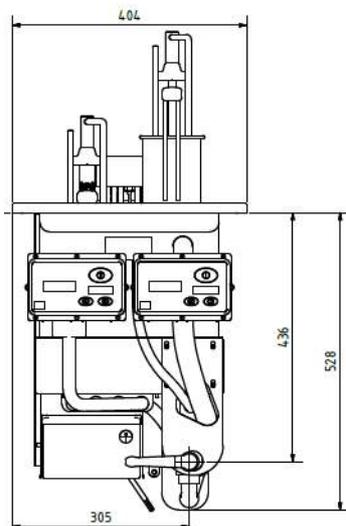
**Typ: PKE400**  
**Einbaugerät**

### Kundenvorteil

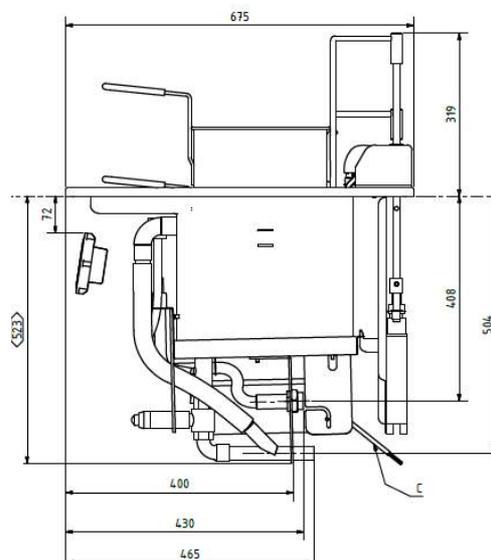
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **TG** = Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch Druckregler.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung, dadurch eine Verringerung der Abstrahlwärme.
- ◆ Automatischer Verdampfungsausgleich, individuell einstellbar.
- ◆ Stärkeabschwemmung je Programm individuell einstellbar.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar.

### Technische Daten:

Heizleistung	7,8 kW
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 16A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,6m
Beckeninhalt	24 Liter
Abmessungen	B 404 / T 675 / H Einbau mm Innenbehälter GN 2/3: 340/508 x 306 x H=326 mm
Abwasseranschluss	3/4 Zoll
Trinkwasseranschluss	3/8 Zoll



Die Abbildungen zeigen nicht die Standardausführung.



## Basismodell

Pastakocher mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 10 frei wählbare Programme. Das Bedienelement ist wasserdicht mit glatter Folientastatur und Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt und großer 7-Segmentanzeige.
- ◆ Tiefgezogenes Becken mit großen, pflegeleichten, reinigungsfreundlichen Rändern, zur Bedienseite abgeschrägt als Korb-Abstellfläche. Aus korrosionsbeständigem Edelstahl AISI 316.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 20 – 100°C.
- ◆ Auf +/-1°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung über feinfühligere Temperaturfühler in robuster, bürstenfester CrNi-Hülse.
- ◆ Trockenschutz – Schutz der Heizelemente vor Trockenlauf.
- ◆ Heizelement aus hochwertigem Incoloy 825.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Elektronische Komponenten im kompakten Edelstahlgehäuse in geschütztem Unterbau betriebsbereit verbaut.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion zur effizienten Energieeinsparung.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar mit optischem und akustischem Signal (kein Elektrodenfehler, keine Verschmutzung).
- ◆ Mit Ablaufschutz und stabilem Kugelventil, groß dimensioniertem Überlaufanschluss mit Verbindung zum zentralen Ablauf.
- ◆ Komplett vormontiert (verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten) in betriebsbereitem Zustand – kürzeste Einbauzeit.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

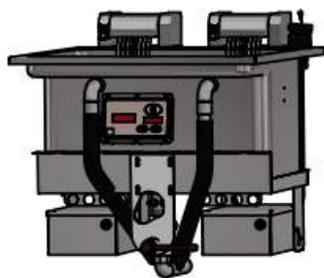
- ◆ Einlegeblech gelocht, Maße 300 x 300 mm.
- ◆ Anschlusskabel 1,6 m, ohne Stecker.
- ◆ Ohne Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einstellen (Maße 140 x 140 x 200 mm).
- ◆ Bei Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einhängen (Maße 270 x 112 x 143 mm).  
2 Korbbalder zum Einhängen der abtropfenden Pastakörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
PKE400	Programmierbarer Einbau-Pastakocher mit Prozesssteuerung, 7,8 kW	CE / IP 65	5.600,00

## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
PL41	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit einem Liftmotor für beide Seiten (gleichlaufend).	2.045,00
PL2	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit zwei Liftmotoren (getrennt steuerbar – zwei Bedienfelder).	2.970,00
E	<b>Wasserenthärter</b> : Zur Vermeidung von Verkalkung im Pastakocher (Brita-Filter). Baueits zu montieren im Unterbau des Gerätes. Kapazitätsüberwachung durch die elektronische Steuerung mit periodischer Restkapazitätsanzeige über das Display.	830,00
H	<b>Ausziehbarer Handbrause</b> : Zum Reinigen und Abspülen, mit separatem Absperrventil.	490,00
V3	Drei Schnellwahltasten <b>je</b> Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

Pastakorb-Sortiment siehe Seite 78



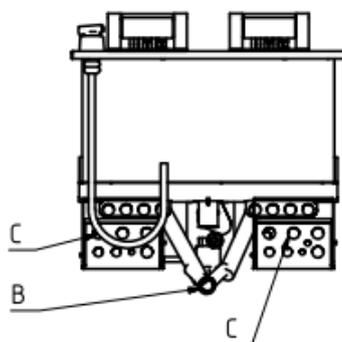
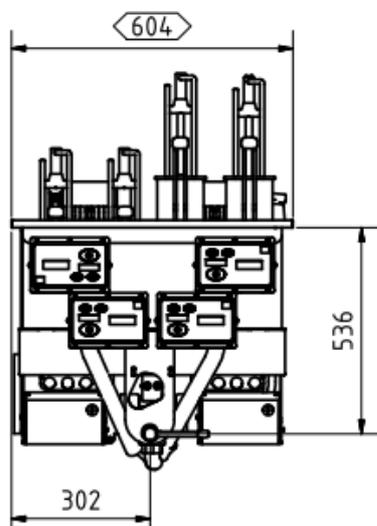
**Typ: PKE600**  
**Einbaugerät**

### Kundenvorteil

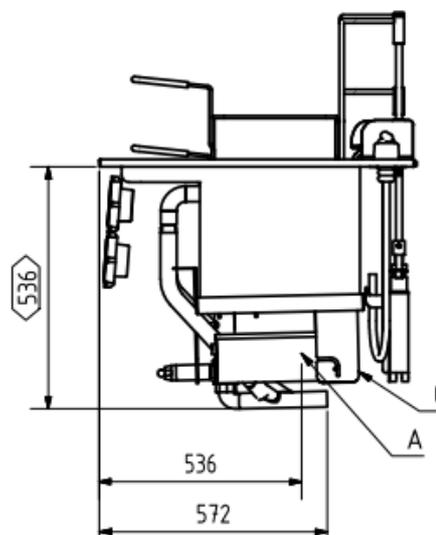
- ◆ **EAS** = Ein/Aus-Schalter mit Trennfunktion der Stromversorgung zur Steuerung.
- ◆ **AQA** = Automatische Quantitäts-Anpassung (Garzeit passt sich automatisch der Garmenge an).
- ◆ **ALP** = Automatische Leistungsoptimierung durch ausgereifte Prozesssteuerung.
- ◆ **TG** = Trockengehschutz zur aktiven Brandverhütung durch Druckregler.
- ◆ Effektive Energieeinsparung durch komplette Beckenisolierung (100% der Beckenfläche) aus hochwertiger Silicon-Isolierung, dadurch eine Verringerung der Abstrahlwärme.
- ◆ Automatischer Verdampfungsausgleich, individuell einstellbar.
- ◆ Stärkeabschwemmung je Programm individuell einstellbar.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar.

### Technische Daten:

Heizleistung	15,6 kW
Spannung	400V 50/60 Hz 3NAC
Absicherung	3 x 25 A
Zuleitung	3L + N + PE L=1,6m
Beckeninhalt	45 Liter
Abmessungen	B 604 / T 675 / H Einbau mm Innenbehälter GN 1/1
Abwasseranschluss	1 Zoll
Trinkwasseranschluss	2x 3/8 Zoll



Die Abbildungen zeigen nicht die Standardausführung.



## Basismodell

Pastakocher mit Prozesssteuerung und 10 Programmen.

- ◆ 10 frei wählbare Programme. Das Bedienelement ist wasserdicht mit glatter Folientastatur und Bedientasten mit fühlbarem Druckpunkt und großer 7-Segmentanzeige.
- ◆ Tiefgezogenes Becken mit großen, pflegeleichten, reinigungsfreundlichen Rändern, zur Bedienseite abgeschrägt als Korb-Abstellfläche. Aus korrosionsbeständigem Edelstahl AISI 316.
- ◆ Elektronische Regelung in 1°-Stufen von 20 – 100°C.
- ◆ Auf +/-1°C genaue Temperaturkontrolle und Schaltreaktion.
- ◆ Temperaturabtastung über feinfühligere Temperaturfühler in robuster, bürstenfester CrNi-Hülse.
- ◆ Trockenschutz – Schutz der Heizelemente vor Trockenlauf.
- ◆ Heizelement aus hochwertigem Incoloy 825.
- ◆ Beheizung über herauschwenkbare Rohr-Heizkörper; mit magnetischer Endabschaltung.
- ◆ Elektronische Komponenten im kompakten Edelstahlgehäuse in geschütztem Unterbau betriebsbereit verbaut.
- ◆ Serienmäßige Stand-by-Funktion zur effizienten Energieeinsparung.
- ◆ Automatische Selbstdiagnose mit Fehleranzeige.
- ◆ Anzeige für Salzdosierung über Wasserverbrauch individuell einstellbar mit optischem und akustischem Signal (kein Elektrodenfehler, keine Verschmutzung).
- ◆ Mit Ablaufschutz und stabilem Kugelventil, groß dimensioniertem Überlaufanschluss mit Verbindung zum zentralen Ablauf.
- ◆ Komplett vormontiert (verdrahtet mit angebautem, abklappbarem Schaltkasten) in betriebsbereitem Zustand – kürzeste Einbauzeit.

## Inklusive Zubehör, im Basispreis enthalten

- ◆ Einlegeblech gelocht.
- ◆ Anschlusskabel 1,6 m, ohne Stecker.
- ◆ Ohne Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einstellen (Maße 140 x 140 x 200 mm).
- ◆ Bei Option Lift: 2 Pastakörbe aus CrNi-Lochblech mit umlaufendem Tragebügel und wärmeisoliertem Tragegriff zum Einhängen (Maße 270 x 112 x 143 mm).  
2 Korbbalder zum Einhängen der abtropfenden Pastakörbe, abnehmbar zur bequemen Reinigung in der Spülmaschine.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Prüfzeichen	Preis in €
PKE600	Programmierbarer Einbau-Pastakocher mit Prozesssteuerung, 15,6 kW	CE / IP 65	8.990,00

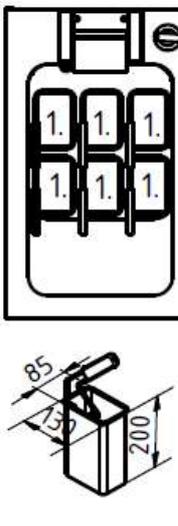
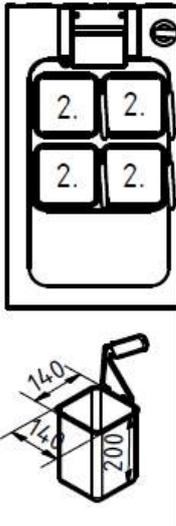
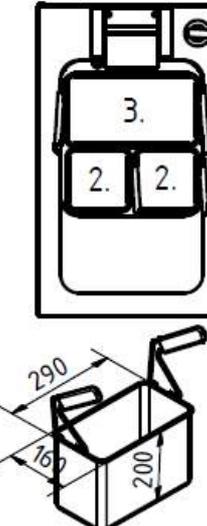
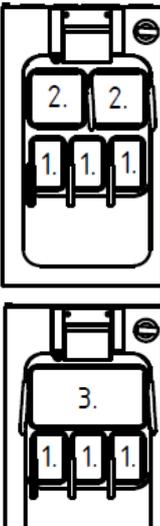
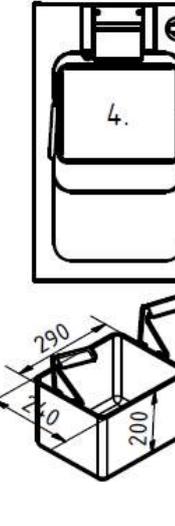
## Optionen

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
2x PL41	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit zweimal einem Liftmotor für zwei Körbe (gleichlaufend).	4.090,00
PL4	<b>Automatischer Korblift</b> : Programmgesteuerte Hebeautomatik mit akustischem Signal. Mit vier Liftmotoren (getrennt steuerbar – vier Bedienfelder).	5.940,00
E	<b>Wasserenthärter</b> : Zur Vermeidung von Verkalkung im Pastakocher (Brita-Filter). Baueinheit zu montieren im Unterbau des Gerätes. Kapazitätsüberwachung durch die elektronische Steuerung mit periodischer Restkapazitätsanzeige über das Display.	830,00
H	<b>Ausziehbarer Handbrause</b> : Zum Reinigen und Abspülen, mit separatem Absperrventil.	490,00
V3	Drei Schnellwahltasten <b>je</b> Bedienteil: Programm 1, 2 und 3 direkt auswählen.	130,00
EWP	Einweisungspauschale netto	370,00

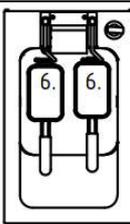
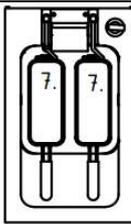
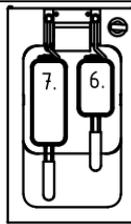
Pastakorb-Sortiment siehe Seite 78

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
77010	Pastakorb zum Einstellen für PK ohne Lift Maße: 130 x 85 x 200 mm	106,00
77020	Pastakorb zum Einstellen für PK ohne Lift Maße: 140 x 140 x 200 mm	122,00
77030	Pastakorb zum Einstellen für PK ohne Lift Maße: 160 x 290 x 200 mm	169,00
77040	Pastakorb zum Einstellen für PK ohne Lift Maße: 240 x 290 x 200 mm	222,00
77050	Pastakorb zum Einstellen für PK ohne Lift Maße: 290 x 290 x 200 mm	226,00
77060	Pastakorb zum Einhängen für PK mit Lift Maße: 112 x 178 x 143 mm	137,00
77070	Pastakorb zum Einhängen für PK mit Lift Maße: 112 x 270 x 143 mm	153,00

## Bestückung für Pastakocher Modell 400 ohne Lift

					
Art.-Nr. 77010	Art.-Nr. 77020	Art.-Nr. 77030		Art.-Nr. 77040	Art.-Nr. 77050

## Bestückung für Pastakocher Modell 400 mit Lift

		
Art.-Nr. 77060	Art.-Nr. 77070	

## Bestückungsbeispiele für Pastakocher Modell 600 ohne Lift

				
12 x Art.-Nr. 77010	6 x Art.-Nr. 77020	3x Art.-Nr. 77030	2x Art.-Nr. 77040	4x Art.-Nr. 77010 1x Art.-Nr. 77050



Hold-o-mat

Seite 80

## Kapazität: 4 Einschübe für GN 1/1-65

Kompaktes Tisch-/Wand-/Einbaumodell elektrobeheizt zum Warmhalten von Fleisch, Fisch, Beilagen, etc. .Bzw. zum Niedertemperatur-Garen (Cook&Hold) von Fleisch. Aufnahme für max. 4 x GN 1/1-65 bzw. 2x GN 1/1-100

## Ausstattung:

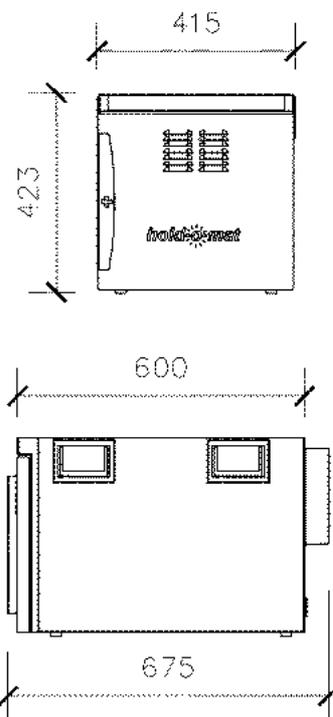
Ring-Heizsystem (24 Meter) für sanfte und stille Hitze, ohne Ventilation.  
Präzise Temperaturkontrolle dank PT 1000 und Spezial-Software auf +/- 1°C genau; Temperatur stufenlos elektronisch regelbar 20-120°C.  
Schnelleinstellung auf optimale Temperatur 68°C,  
OLED-Display zeigt Soll-, Ist- und Kerntemperatur auf einen Blick.  
Spezielles Entfeuchtungs-System auch für panierte Speisen.  
Elektronik-Steuerung mit Folientastatur und weisser OLED-Anzeige.  
Zusätzlicher PT 1000 misst und schützt den Heizdraht.  
Inkl. Fehlererkennung und -meldung in 11 verschiedenen Sprachen.  
Gerät anschlussfertig inkl. Kabel mit Stecker.

## Ausführung: 1 Tür mit Entlüftung

Gehäuse innen und aussen CrNi-Stahl 18/9, Tür mit Magnetverschluss.  
Innenraum Hygieneausführung dicht verschweisst, Hygiene-Radien R 10.  
Boden mit Sammelprägung für 3dl Fassungsvermögen.  
2 Seitenkonsolen mit verstellbaren Einschubschienen für GN 1/1, herausnehmbar.  
Gehäuse und Tür doppelwandig und hochwertig wärmeisoliert.  
Integrierte Klapp-Tragegriffe für einfachen Transport. Türanschlag rechts, leicht zu wechseln.

**Maße:** bxtxh: 415x600/675x423  
**Gewicht:** netto 28 kg  
**Prüfzeichen:** CE  
**Zubehör:** Elektrokabel mit Stecker  
Ohne GN-Behälter und Roste  
1 optionale Kerntemperatur-Sonde mit Magnetstecker  
- Dünner Einpunktfühler mit PT 1000-Sensor

**Elektroanschluss:** 1.5 kW, 230V, 50/60Hz, 10A



Hold-o-mat  
323 und 711  
auf Anfrage.

Bestell-Nr.	Beschreibung	Preis in €
674	Hold-o-mat „411“ ohne KTF, Warmhalte- und Niedertemperaturgerät	3.640,00
520	Hold-o-mat „311“ ohne KTF, Warmhalte- und Niedertemperaturgerät	3.350,00
70-31-930	Option Kerntemperaturfühler mit Magnetkupplung	360,00

Drei verschiedene Grundfunktionen: Mit nur einer zusätzlichen Taste bleibt die bewährte und äusserst einfache Bedienung des Hold-o-mat bestens erhalten.

### 1. Funktion „Hold“:

Durch arbeiten mit den bekannten Tasten, ändert sich an der bekannten Bedienung nichts.

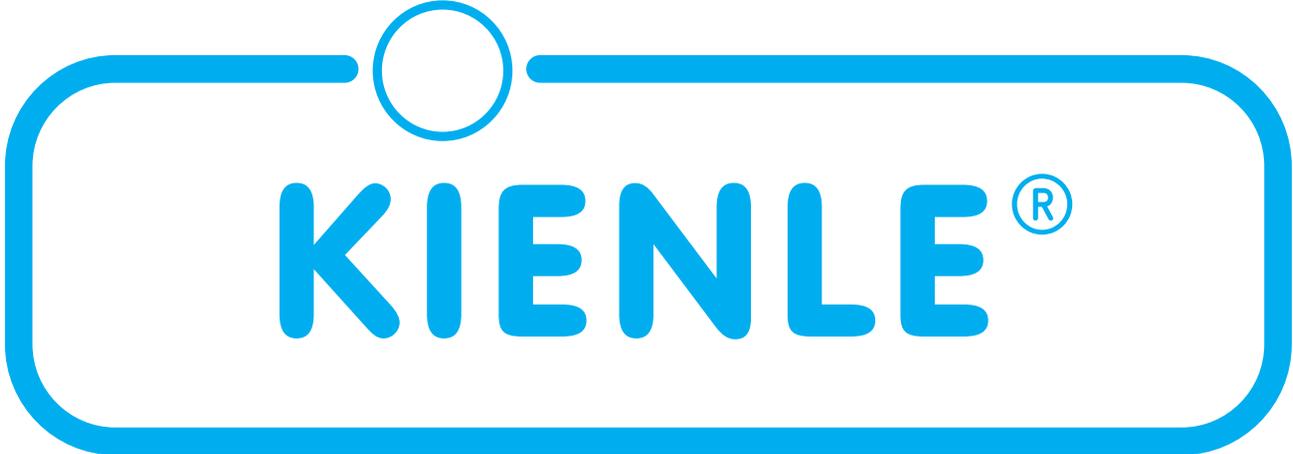
### 2. Funktion „Hold mit informativer Kerntemperatur“:

Durch Kontakt mit dem Magnetstecker der Kernsonde Erkennt sich die Sonde von selbst und wird im Display angezeigt. Die Sonde kann in der Entfeuchtungsklappe der Türe „parkiert“ werden.

### 3. Funktion „Cook & Hold“ via Programme:

Mittels der neuen „P/Enter-Taste“ können 9 Programme à 3 Arbeitsphasen programmiert, abgespeichert, angewählt und gestartet werden. Zudem ist ein spezielles Delta-T-Programm wählbar.





**KIENLE®**