

**Hersteller:** Pitco  
**Kategorie:** Hochleistungsfritteuse  
**Modell:** EP 18



## Fritteuse

# EP 18 Hochleistungsfritteuse 40L

Elektro- Hochleistungsfritteuse mit großer Kaltzone zur optimalen Krümelabgabe für minimierten Filterbedarf. Großes Ablaufsystem und optimierte Filterung, gewährleisten eine schnelle Reinigung

## Highlights / Vorteile

- Hohe Produktionsleistung & kurze Wiederaufheizzeiten
- Spezielle Brennertechnologie
- 8 Tasten Steuerung mit Tastenblende für Zeit & Temperatureingabe
- Schmelzyklus zur schonenden Fetterhitzung



## Technische Daten

Merkmal	Angabe
Frittierleistung	Bis 60 kg/h
Körbe	3 (optional 2)
Abmessung (BxHxT)	498 x 693 x 1.113 mm
Leistungsaufnahme	18 KW
Elektroanschluss	400 V; 3NPE
Fettinhalt	40 Liter (Einzelbacken)

## Ausstattung / Optionen

- Fettablassventil mit Sicherheitsabschaltung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Erhältlich auch mit zwei Einzelbecken

## Geeignet für

Hochleistungsküchen

Burger, Wurst & Pommes Frittes Betriebe

## Hinweis

Alle Angaben dienen der allgemeinen Produktinformation. Technische Daten, Ausstattung und Verfügbarkeit können je nach Ausführung abweichen. Für eine konkrete Modellanfrage beraten wir Sie gerne persönlich.

## Besonderheiten

- schnelle Wiederaufheizung
- Edelstahlgehäuse, nahtlos verschweißt