

TECHNISCHE DATEN

Kurzspezifikation

Offene Winston Collectramatic-Fritteuse, Modell OF49C oder OF59C, mit Prozessorsteuerung und einem 13 Zoll tiefen Auffangbehälter, mit der bis zu 360 lbs Hähnchen (oder gleichwertige Speisen) ohne Filterung des Backfetts oder Entleerung des Auffangbehälters zubereitet werden können. Durch den einfach unterteilten Frittierkorb kann unterschiedliches Frittiertgut während des Frittiervorgangs getrennt gehalten werden.

Aufbau

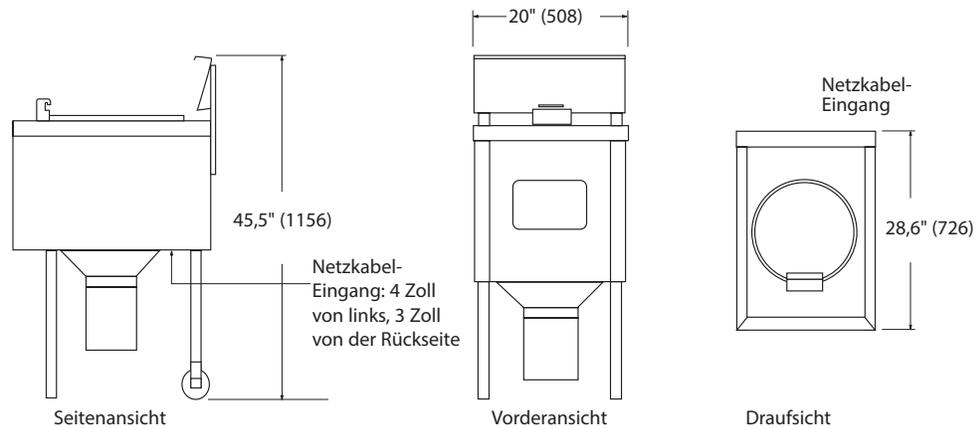
Steuerung	Prozessorsteuerung mit 8 einstellbaren Programmen.
Kapazität	OF49C 14 lbs (6,35 kg) Frittiertgut 64 lbs (27,9 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl
	OF59C 18 lbs (8,2 kg) Frittiertgut 75 lbs (32,4 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl
Elektrische Anschlüsse	Beachten Sie den beiliegenden Schaltplan. Netzleitung/Stecker nicht im Lieferumfang enthalten. Geräte sind bei Auslieferung für 3-phasigen Betrieb ausgelegt. Die Installation muss unter Umständen von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.
Material	16–20 Gauge Edelstahl, mit vier verstellbaren Standfüßen. Der Garbehälter muss aus Edelstahl gefertigt sein.
Isolierung	Umlaufende 1–1/2-Zoll Isolierung um den Garbehälter.
Max. Beladung	Max. 14 lbs (OF49C) oder 18 lbs (OF59C) gefrorenes oder gekühltes Hühnchen, Fisch, Fleisch oder Gemüse pro Ladung.
Installationsanforderungen	Abzugssystem erforderlich. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.



OF49C UND OF59C
Collectramatic® Offene Fritteuse
Steuerung mit 8 einstellbaren
Programmen



Die offenen Collectramatic-Hochleistungsfritteusen sind die Arbeitstiere in jeder Küche und können bis zu 120 köstlich goldbraune Brathähnchen ohne zwischenzeitliches Filtern garen.



Kapazität	Größe in Zoll (mm)	Volt	Hertz	ph	Ampere	Watt	Schaltkreis (A)	Versandgew. lbs (kg)	Versandvolumen
OF49C 4 Kopf 14 lbs (6,35 kg) Frittiertgut 64 lbs (28,8 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl	H = 45,5" (1156) W = 20" (508) D = 28,6" (726)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	165 (75)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								165 (75)	Anfragen bei Hersteller
400*	50	3	15,5	10500	k. A.				
OF59C 6 Kopf 18 lbs (8,2 kg) Frittiertgut 75 lbs (33,8 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl	H = 45,5" (1156) W = 20" (508) D = 28,6" (726)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	170 (77)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								170 (77)	Anfragen bei Hersteller
400*	50	3	15,5	10500	k. A.				

Im Lieferumfang enthalten: 1 Frittierkorb, 1 Haken für Ablauf, 1 Paar Handschuhe, 1 Spachtel, 2 Dichtungen für Auffangbehälter, 1 Teflon-Bürste, 1 langer Auffangbehälter, 1 Heizplatte. Netzleitung und Stecker sind nicht im Lieferumfang enthalten.

ÜBERRAGENDE LEISTUNG – Die Collectramatic-Fritteuse verfügt über die branchenweit größte Kaltzone und kann 20–30 Garzyklen ohne zwischenzeitliches Filtern durchlaufen, wodurch die Standzeit des Backfetts verlängert und die Ausfallzeit durch Filtern minimiert werden. Wenn eine schnelle Zubereitung erforderlich ist, kann die Heizkurve der Fritteuse so eingestellt werden, dass bis zu 18 Pfund Hähnchen in nur zehn Minuten gegart werden. Das Winston Korbsystem mit Vierfachunterteilung bietet maximale Effizienz, da das Hähnchen in den Körben gegart und mit minimalem Aufwand direkt in den Warmhalteschrank gegeben werden kann.

EINFACHE BEDIENUNG – Collectramatic-Fritteusen verfügen standardmäßig über eine Mikroprozessorsteuerung, die maximale Genauigkeit ohne Kalibrierung ermöglichen. Für jedes der acht Programme können bis zu sechs Temperaturen und mehrere Zeiteinstellungen pro Garzyklus eingestellt werden. Der Controller bietet mit „Flex-Time“ eine flexible Zeitsteuerung für unterschiedlich großes Frittiertgut sowie eine Funktion zum Backfettmanagement.

HOCHWERTIGE QUALITÄT – Der zylindrische Garbehälter der Collectramatic-Fritteuse ist von hoher Qualität und für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Jede Fritteuse ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und hat nur wenige bewegliche Teile.

GARANTIE. Begrenzte Garantie von einem Jahr. Haftungsausschluss bei mangelnder Reinigung. Fragen Sie nach einer vollständigen Garantieauskunft.

BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN:

Standard (ohne Aufpreis):

1. Modellnummer (OF49C oder OF59C)
2. Betriebsspannung: 208 V oder 240 V für USA oder Kanada. Der Kabelsatz ist nicht im Lieferumfang enthalten. Alle Geräte sind für den 3-phasigen Betrieb ausgelegt.

* Fragen Sie nach weiteren Ausführungen für international übliche Betriebsspannungen.

Enthaltenes Zubehör (ohne Aufpreis):

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1 Frittierkorb | 1 Haken für Ablauf |
| 2 Dichtungen für Auffangbehälter | 1 Heizplatte |
| 1 Teflon®-Bürste | 1 Spatel |
| 1 Hoher Auffangbehälter | 1 Einsteckwerkzeug |
| 1 Verdrängungsbehälter | |

Zubehör & Verbrauchsmaterial (gegen Aufpreis):

- | | |
|--|-------------------------------------|
| PS1180 Utensilienhalter | PS1290 Offener Korb |
| PS2838 Frittierkorb mit Vierfachunterteilung, 4-Kopf | PS1875 Frittierkorb-Hebevorrichtung |
| PS2839 Frittierkorb mit Vierfachunterteilung, 6-Kopf | PS2837/1 Frittierkorb-Einlagen |
| PS2837/10 Frittierkorb-Einlagen | PS2837/50 Frittierkorb-Einlagen |
| PS2837/25 Frittierkorb-Einlagen | |

WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!
foodservice.winstonind.com/parts-supplies