

TECHNISCHE DATEN

Kurzspezifikation

Winston Collectramatic-Hochleistungsdruckfritteuse, Modell LP46 oder LP56, mit Prozessorsteuerung und 8 einstellbaren Programmen. Durch den 13 Zoll tiefen Auffangbehälter können bis zu 360 lbs Hähnchen (oder gleichwertige Speisen) ohne Filterung des Backfetts oder Entleerung des Auffangbehälters zubereitet werden. Durch den vierfach unterteilten Frittierkorb kann unterschiedliches Frittiergut während des Frittiervorgangs getrennt gehalten werden.

Aufbau

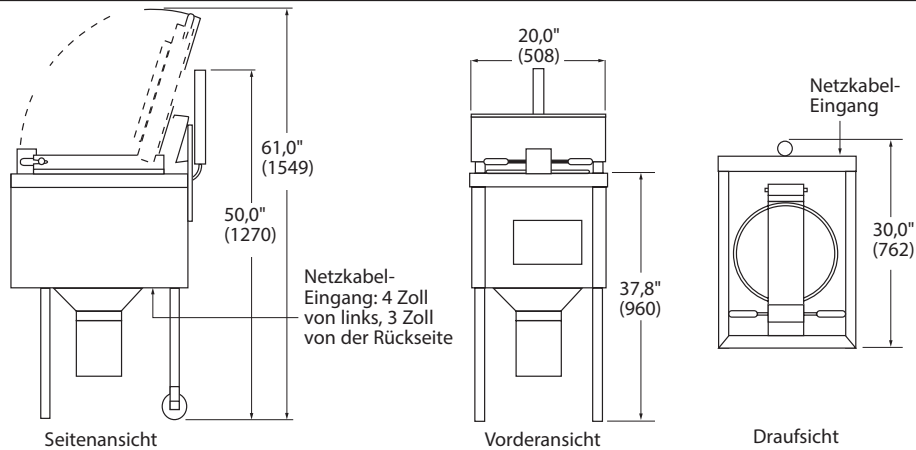
Steuerung	Prozessorsteuerung mit 8 einstellbaren Programmen.
Kapazität	LP46 4 Kopf – 14 lbs (6,35 kg) Frittiergut 64 lbs (28,8 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl
	LP56 6 Kopf – 18 lbs (8,2 kg) Frittiergut 75 lbs (33,8 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl
Elektrische Anschlüsse	Beachten Sie den beiliegenden 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	Maximal 14 lbs (LP46) oder 18 lbs (LP56) gefrorenes oder gekühltes Hähnchen, Fisch, Fleisch oder Gemüse pro Ladung.
Installationsanforderungen	Abzugssystem erforderlich. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.



LP46 UND LP56
COLLECTRAMATIC®
HOCHLEISTUNGSFRITTEUSE
Steuerung mit 8 einstellbaren
Programmen



Die 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
LP46 4 Kopf 14 lbs (6,35 kg) Frittiergut 64 lbs (28,8 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl	H = 50,0" (1270) H2 = 61,0" (1549) W = 20" (508) D = 30,0" (762)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	190 (86)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								190 (86)	Anfragen bei Hersteller
400*	50	3	k. A.	10500	k. A.				
LP56 6 Kopf 18 lbs (8,2 kg) Frittiergut 75 lbs (33,8 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl	H = 50,0" (1270) H2 = 61,0" (1549) W = 20" (508) D = 30,0" (762)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	207 (94) 20,0 (0,57)	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
INTERNATIONAL								207 (94)	Anfragen bei Hersteller
400*	50	3	k. A.	10500	k. A.				

H = Höhe bei geschlossenem Deckel • H2 = Höhe bei geöffnetem Deckel • Im Lieferumfang enthalten: 1 Frittierkorb, 1 Haken für Ablauf, 1 Paar Handschuhe, 1 Spachtel, 2 Dichtungen für Auffangbehälter, 2 Dichtungen für Deckel, 1 Teflon®-Bürste, 1 hoher Auffangbehälter, 1 Heizplatte • Netzkabel und Stecker nicht 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 Frittiergut 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 Garantiauskunft.

BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN:

Standard (ohne Aufpreis):

1. Modellnummer.
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.

Standard (ohne Aufpreis):

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

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



C::LLECTRAMATIC

WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA
 winstonfoodservice.com | +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400

Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vorbehalten.