

# FPRE214, 314内置滤油系统电炸炉

## 型号

FPRE214CSE (2个全槽)    FPRE214-4CSE(4个分槽)    FPRE314CSE (3个全槽)



图示型号 FPRE214CSE

## 标准功能:

- 开口式炸炉-易于清洁
- 独有的, 可上翻并保持直立姿态的带状加热管, 使用寿命长
- 耐用的±1°RTD温控器
- CM 3.5 电脑控制器
- 不锈钢油槽, 柜门和柜体
- 融油模式
- 深的冷油区, 全槽炸炉配有3.2cm球型泄油阀, 分槽为2.5cm 球型泄油阀
- 炸炉柜内节省空间的滤油系统
- 滤油盘轻量化设计易于抽出清洁
- 滤油盘设计在腾空地面的导轨上, 便于清洁炸炉下地面
- 斜坡式的油锅底部易于滤油后排空残油
- 滤油过程不超过5分钟
- 油槽盖

- 排油安全开关配置在所有含滤油系统型号炸炉上
- 背部冲油
- 245瓦滤油马达
- 15 升/分油泵
- 不锈钢材质接渣盘
- 滤油启动套件
- 脚轮
- 全槽炸炉**
- 25升容量
- 14kw/全槽
- 油炸区面积35.6\*39.4cm
- 分槽炸炉**
- 12升容量
- 7kw/分槽
- 油炸区面积17.1\*39.4cm

## 选配和附件:

- 分槽炸篮

## 规格:

### 特别设计的高产能和高稳定性的商用炸炉

Frymaster 独有的可上翻并保持直立位置的加热管和精准的温控器, 能效评级超出ASTM标准83%, 远超 Energy Star 认证标准。

安装在加热管上恒温温控, 确保了精准的温度测量。恒温系统最大限度降低了过热的概率, 尽可能延长了油料的使用寿命。

大型深的冷区, 配合斜坡式油槽底部, 有利于食品碎屑的沉淀, 并将其从油槽中排除, 保证油料质量, 便于日常清洁。

内置的滤油系统使得滤油过程十分方便, 就在炸炉内部, 不需要额外的地方和存放空间。

滤油过程快速且容易, 更加利于频繁滤油, 这是一个十分关键的延长油的寿命的方法, 特别是对于无反式脂肪的油脂。

滤油过程是由重力排油系统实现的, 使得残留油液能完全排空至滤盘, 油管路始终保持通畅。油槽后面的喷淋装置可以在滤油时方便彻底地将这些碎屑及沉淀物冲到滤油系统中。

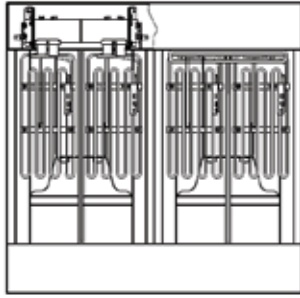
滤油系统有一个强劲的达15升/分吸力的油泵, 能够在5分钟内完成25升油的过滤工作。能最大化滤油效率并减少停机时间。不锈钢材质的滤油盘易于拉盘, 而无需担心不平的地面或杂物阻碍。

滤油过程仅2步:

- 第一步: 打开排油阀, 打开回油阀以启动油泵
- 第二步: 关闭排油阀, 关闭回油阀以关闭油泵



所有型号满足能源之星要求

**外形尺寸 (mm)**


顶视图

**净空距离**

设备前部至少为操作和维修保留61cm空间

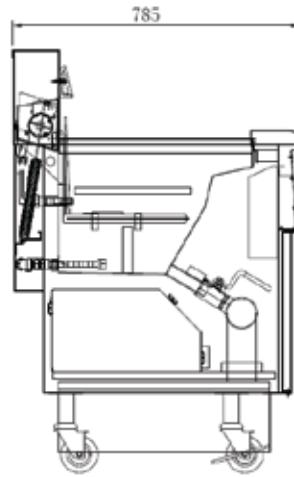
设备侧面和背面至少和可燃物保留15.2cm 距离

**电源线**

四线加地线，每一个全槽或双分槽由一根独立电源线供电，无插头。



前视图



侧视图

**电源规格**

型号	加热管 / 油槽			控制器	滤油系统
	功率	电压	三相	电流	电流
FPRE214CSE	14kw*2	380V	22A	1A	4A
FPRE214-4CSE	7kw*4	380V	22A	1A	4A
FPRE314CSE	14kw*3	380V	22A	1A	4A

**产品尺寸**

型号	容油量	外形尺寸(cm)			卸油阀高度(cm)	含包装重(kg)	包装尺寸(cm)		
		宽	深	高			宽	深	高
FPRE214CSE	25L*2	79.4	78.5	115	35.6	208	96.5	111	134
FPRE214-4CSE	12L*4	79.4	78.5	115	35.6	208	96.5	111	134
FPRE314CSE	25L*3	119.4	78.5	115	35.6	278	134.6	111	134

 注：上述规格和设计若有变化恕不另行通知，更多详情请访问 [www.welbilt.cn](http://www.welbilt.cn)