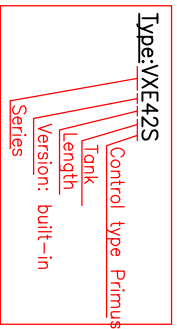
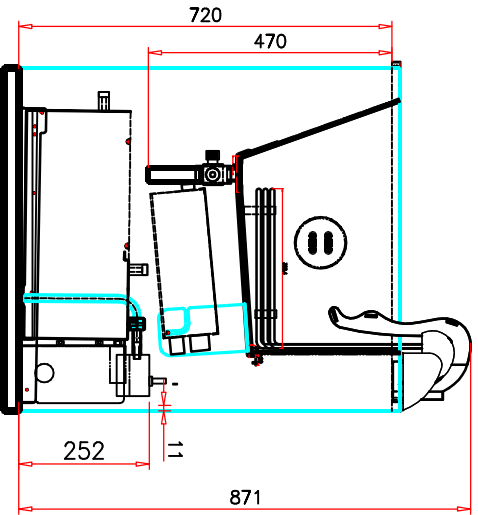


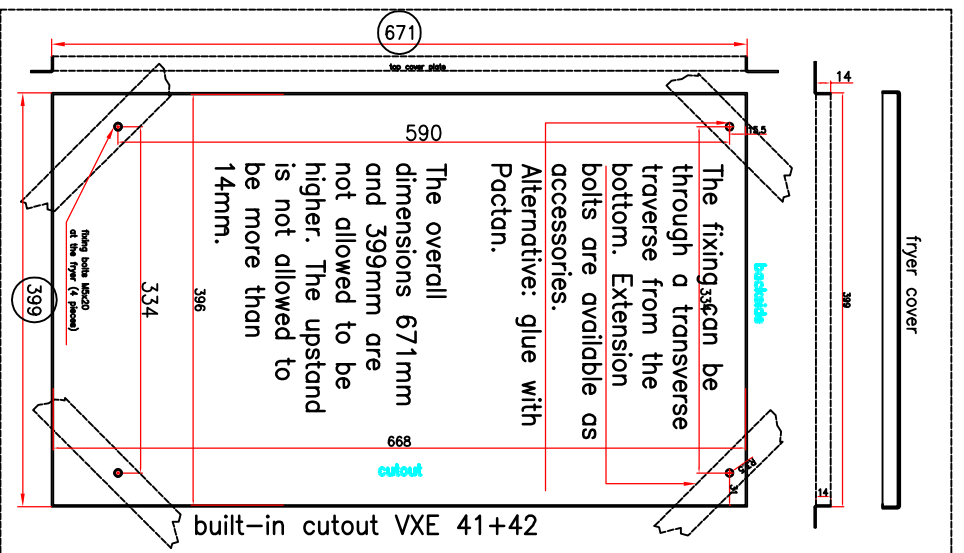
M 1:5



Optionen:

F = Filter and pump system

Technical Data	
Heater Power	15.0kW 5 W/cm ²
Voltage	400V 50Hz 3NAC
Fuse	3 x 25A
Mains connection	3L+N+PE L=1.5m (cable)
Weight	2x1.25 kg
Capacity (max.)	2x1.0kg
Capacity / hour (recommended)	2x17-22kg frozen chips
Capacity / hour	2x20-25kg pre-cooked chips
Oil Capacity	2 x 7-9 liter



Please take care by installation of the fryer unit to give enough space for ventilation and heat flow below the fryer unit. It is required that there are at least openings of 100 cm². The temperature in the sub-structure (below the unit) is not allowed to exceed 60° C.

Technical subject to alteration!

Version 30.06.2020

build-in fryer VXE 42 S
Modell VXE 42 S

Kienle GmbH Fritter-Technologie
D-72469 Messstetten-Hornheim
Telefon 07579 920-0
Telefax 07579 920-20

KIENLE

Messstab:	Version		
1:10	Gezeichnet	30.06.2020	cod
Blatt-Nr.: 1	ADM		
Format: A3	Zeichnung-Nr.: 206122		Version 1

Das Urheberrecht an diesem Zeichnungen und allen Beilagen, die dem Empfänger gesetzlich zugehören, sind vorbehalten. Jegliche Nachdrucke, Vervielfältigungen, Verbreitungen, Entnahmen oder sonstigen Handlungen sind ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ausdrücklich untersagt. Die Haftung für Schäden, die durch den Gebrauch dieser Zeichnungen entstehen, ist ausgeschlossen.