

Options:
 F = Filter and pump system
 L1 = Lift

Technical Data	
Heater Power	7.5kW 5 W/cm ²
Voltage	400V 50Hz 3NAC
Fuse	3 x 16A
Mains connection	3L+N+PE L=1.5m(1cable)
Weight	1x1.25 kg
Capacity (max.)	1x1.0 kg
" (recommended)	17-22kg frozen chips
Capacity/hour	20-25kg pre-cooked chips
Oil Capacity	7-9 liter

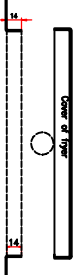
built-in fryer VXE 21 P
 Model VXE 21 P

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



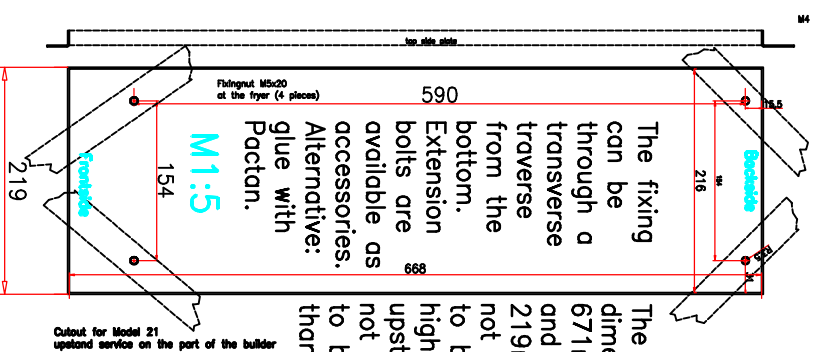
Das Urheberrecht an diesen Zeichnungen und allen Belegungen, die dem Empfänger gesetzlich zugehört, sind vorbehalten. Jegliche Nachdrucke, Vervielfältigungen und Verbreitungen sind ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers sind ausdrücklich untersagt. Die Weitergabe dieser Zeichnungen an Dritte ist ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist ausdrücklich untersagt.

Cutout for tank



The overall dimensions 671mm and 219mm are not allowed to be higher. The upstand is not allowed to be more than 14mm.

The fixing can be through a transverse from the bottom. Extension bolts are available as accessories. Alternative: glue with Pactan.



Cutout for Model 21 upstand service on the part of the builder

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

Messstab:	Version		
1:10	Gezeichnet	12.07.2011	cod
Blatt-Nr.:	ADM		
1			
Format:	Zeichnung-Nr.:		Version
A3	205719		1