

Fritteusen
Kapazität 32-55kg
bei nur 14-21,5kW



Seite 2-5

Grill
+
Salamander



Seite 6-7



Die elektrischen 3-Phasen-Fritteusen von Roband sind ideal für die schnelle Zubereitung von frittierten Lebensmitteln wie z. B. Pommes Frites, Kartoffel Chips und Chicken Bites.



AF 812R



AF 813R



AF 822

AF812R Einzelbecken 29 Liter 16,6 kW

Die Roband AF812R verfügt über ein Becken und wird mit zwei robusten Körben und einem Deckel aus Edelstahl geliefert. Durch ihre robuste Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl und einer Tankdicke von 1,5 mm wird die AF812R jahrelang problemfrei ihre Dienste für die Produktion von frittierten Lebensmitteln verrichten.

Mit ihrer Leistung von 16,6 kW kann die AF812R überall dort eingesetzt werden, wo eine schnelle Aufheizung erforderlich ist.

AF813R Einzelbecken 39 Liter 21,5 kW

Diese Hochleistungs-Einzelbecken-Fritteuse wurde speziell für die Produktion großer Mengen an frittierten Speisen entwickelt. Sie wird mit drei robusten Körben und einem Deckel aus Edelstahl geliefert. Die Bauweise ist ähnlich der der AF812R.

Mit ihrer Leistung von 21,5 kW ist die AF813R für anspruchsvollste Verhältnisse ausgelegt.

AF822 Doppelbecken 2 x 14 Liter 14 kW

Diese kompakte Hochleistungs-Fritteuse verfügt über zwei separate Tanks mit individueller Steuerung. Sie bieten die Möglichkeit, die Becken mit unterschiedlichen Temperaturen zu betreiben, Aromen zu trennen oder ein Becken in ruhigeren Zeiten abschalten zu können. Die AF822 wird mit je zwei robusten Körben und Deckeln aus Edelstahl geliefert. Sie bietet auch sonst alle Vorteile der anderen Fritteusen der Roband-Reihe.

Roband Standfritteusen

Spezifikationen

Modell	Körbe	Leistung (Watt)	Anschlusswert (Amp./Phase)	Fassungsvermögen (Liter)	Zubereitungsdauer (Min.)*
Einzelbecken					
AF812R	2	16600	24,1	29	2-3
AF813R	3	21500	31,2	39	2-3
Doppelbecken					
AF822	2	14000	20,3	2 x 14	2-3

Modell	Kapazität (kg/h - gefroren/angetaut)	Aufheizzeit (Min. auf 185°C)	Abmessungen BxTxH (mm)	Gewicht (kg)
Einzelbecken				
AF812R	35 / 42	9	450 x 805 x 1080	84,5
AF813R	45 / 55	8,5	600 x 805 x 1080	96,5
Doppelbecken				
AF822	32 / 39	10	450 x 805 x 1080	122,5

Auslieferung aller Fritteusen 3-phasig (+N). 400V 50-60Hz **€**

*ca. für 1,5 kg Pommes mit 12 mm Kantenlänge

Strom oder Gas?

Die Vorteile von elektrischen Fritteusen sind beachtlich – von einem saubereren Arbeitsplatz bis hin zu Kosteneinsparungen. Es ist eine kühlere, angenehmere Arbeitsumgebung möglich, da elektrische Fritteusen in der Regel weniger Hitze abstrahlen als Gasfritteusen. Des Weiteren liefern Roband Fritteusen eine sauberere und gesündere Arbeitsumgebung, da sie keine Gasflammen besitzen, welche den verfügbaren Sauerstoff verbrennen oder verbrannte und unverbrannte Gase in die Küche abgeben könnten.

Langlebigkeit

Elektrische Heizelemente neigen dazu, eine weitaus längere Lebenszeit als Gasbrenner zu haben, auch die Kosten für Ersatzteile sind erheblich geringer. Darüber hinaus ist die Abnutzung der Becken, welche bei Gasfritteusen sehr weit verbreitet ist, bei elektrischen Fritteusen vernachlässigbar.

Energieeffizienz

In elektrischen Fritteusen fließt der Großteil der Energie direkt in die Heizelemente, die in das Fett getaucht sind. Dies ermöglicht eine sehr energieeffiziente Lösung und ein schnelles Wiedererlangen der eingestellten Temperatur bei Eingabe von Lebensmitteln in die Fritteuse. Bei Gasfritteusen geht ein Großteil der Energie im Abzug verloren.

Hochleistung

Die Elektrofritteusen von Roband wurden entwickelt, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen hoher Leistung und schnellem Wiedererlangen der Temperatur zu erreichen. Sie liefern gleichmäßig frittierte Lebensmittel bester Qualität und maximieren gleichzeitig die Lebensdauer des Öls.

Leicht zu reinigen

Roband Fritteusen verfügen über Heizelemente, die sich in Sekundenschnelle nach oben schwenken lassen. Sie bieten Zugang zu einem glatten und offenen Behälter für eine einfache Reinigung. Es gibt keine Gasleitungen, um die herumgeputzt werden muss und auch keine Spalten, die schwer erreichbar sind um gründlich gereinigt werden zu können, wie es bei Gasfritteusen der Fall ist.

Duale Thermostate für höhere Effizienz

Jedes Becken besitzt einen Cook (Frittier)/Idle (Leerlauf)-Schalter, mit welchem man schnell zwischen zwei Temperatureinstellungen wechseln kann. Jeder Cook/Idle-Schalter ist mit zwei hinter der unteren Tür untergebrachten Thermostaten verbunden – eines wird mit einer Temperatur zum Frittieren und das zweite mit einer Temperatur für den Leerlauf belegt, wodurch Betriebskosten gesenkt werden können. Die doppelten Thermostate bieten außerdem den Vorteil, eine Sicherung für den unwahrscheinlichen Fall eines Ausfalls des primären Thermostats darzustellen.

Rollen hinten und verstellbare FüÙe vorne für vollständige Mobilität



Lochblechabdeckung für die Heizelemente und Kühlzone



Offenes Becken für einen einfachen Zugang zur Reinigung



Wesentliche Bedienelemente vor versehentlicher Veränderung der Grundeinstellungen geschützt



Sicherheitsthermostate

Alle Geräte sind standardmäßig mit Überhitzungs-Sicherheitsabschaltungen ausgestattet, welche über eine manuelle Resettaste verfügen.

Inklusive Abdeckungen (AF822 abgebildet)



Kühlzone

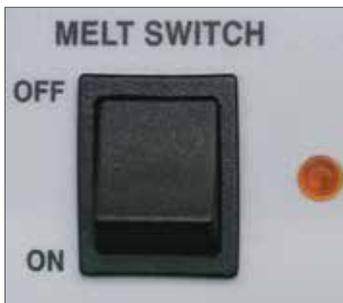
Alle Fritteusen verfügen über eine Kühlzone, in der Krümel gesammelt werden. Dadurch wird deren Verbrennen verhindert, sodass das Öl seinen Geschmack behält und seine Lebensdauer verlängert wird.



Fritteusen können mit der Abdeckung SS1794 modular miteinander verbunden werden

Roband Standfritteusen

Schmelzfunktion bei allen Thermostaten für den Gebrauch mit Fettblöcken



Einfach lesbares digitales LED Display



Frittier / Leerlauf-Schalter für eine schnelle Steuerung



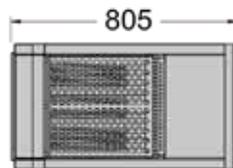
Doppeltes Thermostat zur Einstellung der Cook / Idle-Temperatur



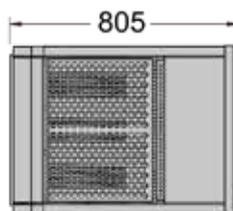
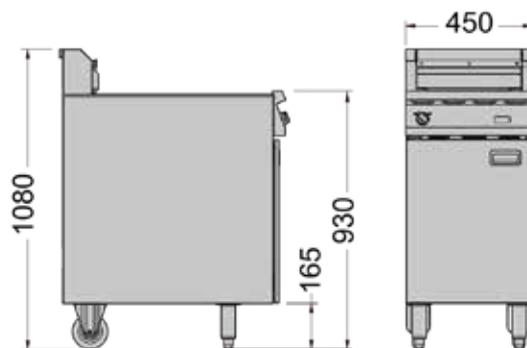
Großes 25 mm (1") Abflussrohr mit abschließbarem Kugelhahn



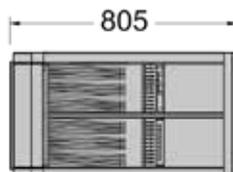
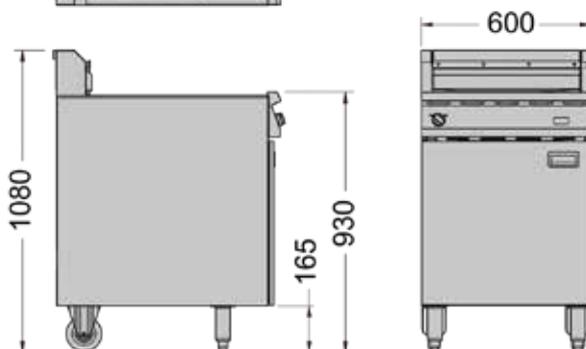
Hochklappbare Heizelemente zur sicheren und einfachen Reinigung



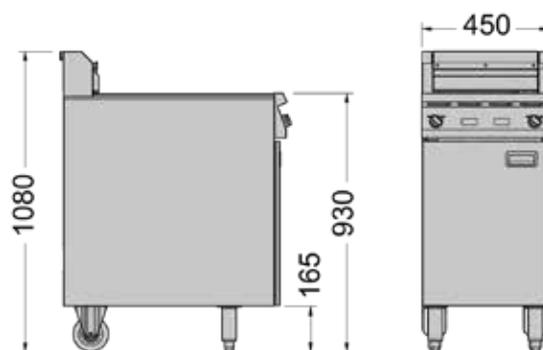
AF 812R



AF 813R



AF 822



Die elektrische Roband Grillplatte und Salamander ist die ideale Lösung für stark frequentierte Fast-Food-Restaurants, in welchen schnelles Braten und Toasten erforderlich ist. Perfekt als Hamburger- oder Grillstation, ist die Roband Grillplatte und Salamander so konzipiert, dass sie entweder als eigenständiges Gerät oder im Zusammenspiel mit den Roband Standfritteusen in einer modularen Konfiguration arbeiten kann.

Eigenschaften

- Eine 12mm dicke, massive Grillplatte aus Stahl, die Temperatur und Wärmespeicherung gewährleistet, welche zum effizienten Zubereiten von Speisen wie Hamburgern, Steaks, Eiern, Speck und Pancakes erforderlich ist. Sie verfügt über separate Bedienelemente für die linke und rechte Seite der Grillplatte. Diese bieten Flexibilität bei der Nutzung der Platte und die Möglichkeit, Strom zu sparen, indem nur der erforderliche Bereich aufgeheizt wird.
- Jeder der zwei Grillplattenabschnitte wird durch seinen eigenen Cook (Grill)/Idle (Leerlauf)-Schalter gesteuert. Jeder Schalter hat zwei Thermostate - eines, um die Temperatur zu regeln, wenn auf "Cook" geschaltet wird, und das Zweite, um die Temperatur zu regeln, wenn auf "Idle" geschaltet wird. Diese Funktion ermöglicht es dem Bediener, die Temperatur des Gerätes in ruhigeren Zeiten schnell auf die Grill- oder Leerlauf-Heizstufe umzuschalten, um ggfs. Energie zu sparen. Das doppelte Thermostat stellt zusätzlich eine Sicherung für den unwahrscheinlichen Fall eines Ausfalls des primären Thermostats dar.
- Leicht lesbare digitale Temperaturanzeigen jeweils für die linke und rechte Seite der Platte zeigen die Temperaturen an.
- Der Salamander hat ein eigenes Hezelement für eine perfekte Oberhitze. Dies ist anders als bei vielen anderen auf dem Markt erhältlichen Geräten, welche die Hitze der Bratplatte zum Überbacken verwenden, was zu einem ungleichmäßigen Ergebnis führen kann. Die Heizleistung des Salamanders wird von einem Energieregler gesteuert.
- Der Salamander verfügt ebenfalls über eine Toast (Cook)/Leerlauf (Idle)-Einstellung. Die doppelte Energieregler-Steuerung ermöglicht eine Stufe zum Überbacken oder Warmhalten und eine weitere für Ruhephasen, sodass der Bediener in geschäftigen oder ruhigen Zeiten schnell zwischen den jeweiligen Einstellungen wechseln kann. Es stellt ebenfalls zusätzlich eine Sicherung für den unwahrscheinlichen Fall eines Ausfalls des primären Energiereglers dar.



Roband Standgrillplatte und -salamander

Grill / Leerlauf-Schalter Links regelt 2/3, rechts 1/3 der Platte

Zwei digitale Anzeigen, eine für jede Seite der Grillplatte

Der Salamander wird von einem separaten Energieregler gesteuert



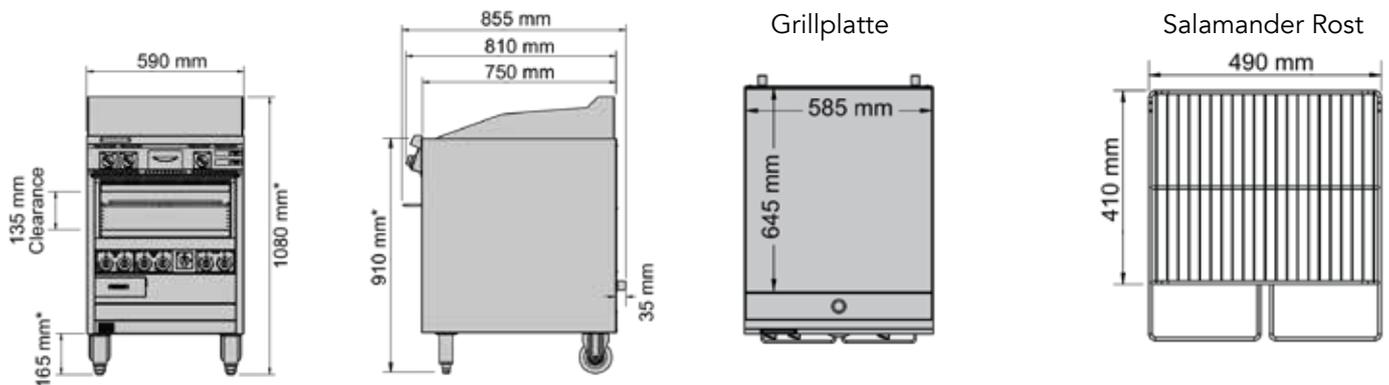
Spezifikationen

Modell	Leistung Gesamt (Watt)	Leistung Grillplatte (Watt)	Leistung Salamander (Watt)	Anschlusswert (Amp./Phase)
AHT860	12500	10500	1700	15,2 / 15,2 / 23,9

Modell	Abmessungen BxTxH (mm)	Abmessungen Grillplatte BxTxH (mm)	Abmessungen Salamander BxTxH (mm)	Gewicht (kg)
AHT860	590 x 855 x 1080	645 x 585	490 x 410 x 135	129,5

Auslieferung 3-phasig (+N). 400V 50-60Hz

Abmessungen



*Höhe variiert je nach FußEinstellung.

ROBAND 

distributed by

LÖLSBERG

Roband Australia Pty Ltd,
1 Inman Road,
Cromer, NSW 2099
Australia
Tel: +61 2 9971 1788
Fax: +61 2 9971 1336
Email: roband@roband.com.au
www.roband.com.au

LÖLSBERG, Inh. Bernd Lölsberg
Otto-Hahn-Straße 9a
97230 Estenfeld
Deutschland
Tel: +49 (0) 9305 98978-0
Fax: +49 (0) 9305 98978-88
Email: info@loelsberg.de
www.loelsberg.de

Ihr Ansprechpartner:

0519