

FG Fritteuse FG Fritteuse 

Effizienz trifft Genuss

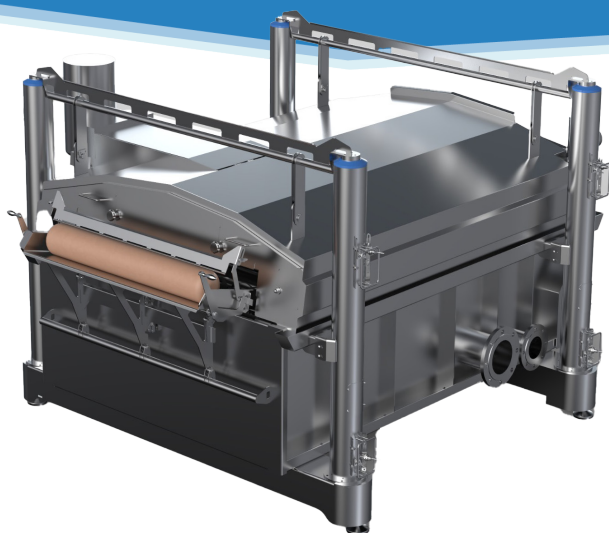
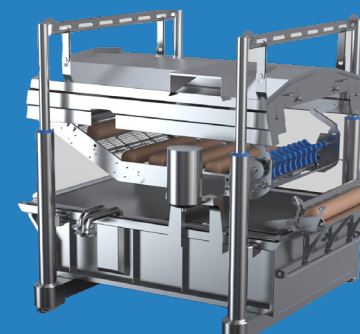
Maschinen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion.

Where efficiency meets taste

Machines forming the future of food production.

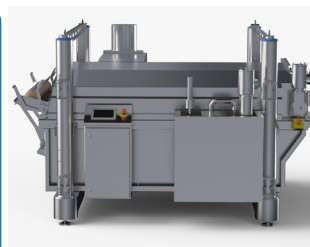
Funktionsweise

Unsere leistungsstarken Anlagen garantieren nicht nur höchste Effizienz und Durchsatz, sondern auch eine unübertroffene Produktqualität. Dank intuitiver Bedienung und flexibler Einstellungen optimieren Sie jeden Produktionsprozess. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Expertise und setzen Sie auf Fritteusen, die höchste Sicherheits- und Hygienestandards erfüllen.



Intelligente Steuerung

SPS-Steuerung mit Touchscreen, Rezepturverwaltung und Fernwartung für eine effiziente und benutzerfreundliche Bedienung.



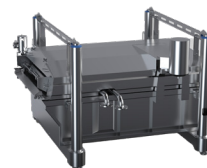
Maximale Energieeffizienz

Vollständig isolierte Anlagenwanne und Haube mit Dampfsperre für minimale Wärmeverluste.



Höchste Hygiene-Standards

Gefertigt aus Edelstahl und lebensmittelzugelassenen Kunststoffen, mit integriertem Schmutztransport und Ölniveauregulierung.



Ölniveauüberwachung

Kontinuierliche Ölniveauüberwachung durch Radar-Technologie mit integrierter Regelungsfunktion.

Technische Daten

Typ	FG-4	FG-6	FG-10
Nutzbare Breite	400 mm	600 mm	1.000 mm
Garlängen (in mm)	1.200-6.000	1.200-8.000	1.200-10.000
Leistung	108-220 kW	162-430 kW	252-890 kW
Länge Standard + Garlänge	3.100 mm + 1.200 bis 10.000 mm		
Breite Standard	1.900 mm	2.100 mm	2.500 mm
Maschinenhöhe (geschlossen/offen)	1.630-3.420 mm		
Gewicht	3.500-5.000 kg	5.500-7.500 kg	6.500-9.500 kg

Anlagen Spezifikationen

Freier Durchgang	20 bis 160 mm		
Förderband Typ	Transportband (optional: teleskopierbar)		
Drahtstärke	2,35 mm		
Teilung	12,7 mm		
Bandgeschwindigkeit im Standard Modus	0,6 - 21 m/min (abhängig von der Länge der Maschine)		
Ölvolumen	1.100-1.700L	1.250-3.000L	2.100-4.750L
Schutzart von IP- Komponenten	min. IP66/69		
Energieeffizienzklasse Motoren	IE4 - Super-Premium-Efficiency		

(Alle Angaben sind Näherungswerte)

FG Fritteuse
FG Deep Fryer

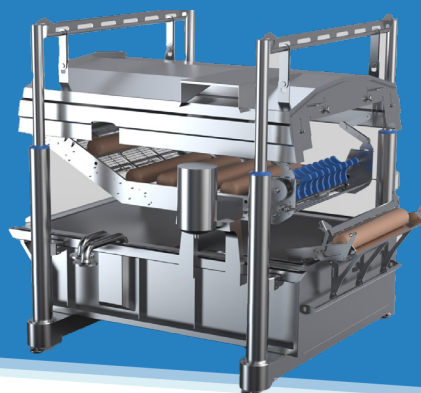
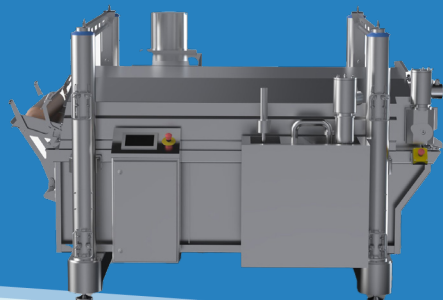
FEATEC 

www.featec.de



FG Deep Fryer

FG Deep Fryer



How it works

Our high-performance systems not only guarantee maximum efficiency and throughput, but also unmatched product quality. Thanks to intuitive operation and flexible settings, you can optimize every production process. Rely on our many years of expertise and choose fryers that meet the highest safety and hygiene standards.

Fragen?

E-Mail: info@featec.de

Tel.: +49 (0) 5951 990866



Questions?

E-Mail: info@featec.de

Phone: +49 (0) 5951 990866

Kontakt / Contact us:

Industriestr. 3 • 49757 Lahn

Tel.: 05951 / 990866

E-Mail: info@featec.de

IBAN: DE15 2806 9381 0015 5810 00

BIC: GENODEF1WLT • BLZ: 28069381

UST-IdNr.: DE 364 025 169

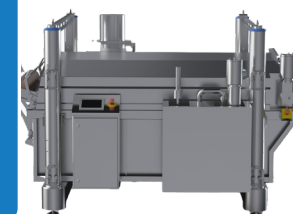
www.featec.de

Technical Data

Type	FG-4	FG-6	FG-10
Usable width	400 mm	600 mm	1.000 mm
Oven length (in mm)	1.200-6.000	1.200-8.000	1.200-10.000
Power	108-220 kW	162-430 kW	252-890 kW
Length standard + oven length	3.100 mm + 1.200 to 10.000 mm		
Width Standard	1.900 mm	2.100 mm	2.500 mm
Machine height (closed/open)	1.630-3.420 mm		
Machine weight	3.500-5.000 kg	5.500-7.500 kg	6.500-9.500 kg

Intelligent Control

PLC control with touchscreen, recipe management, and remote maintenance for efficient and user-friendly operation.



Maximum Energy Efficiency

Fully insulated tank and hood with vapor barrier for minimal heat loss.



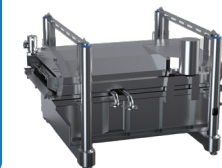
Equipment Specifications

Free passage	20 to 160 mm		
Conveyor belt type	Conveyor belt (optional: telescopic)		
Wire thickness	2,35 mm		
Segmentation	12,7 mm		
Belt speed in standard mode	0,6 - 21 m/min (depending on the machine length)		
Oil volume	1.100-1.700L	1.250-3.000L	2.100-4.750L
Protection class of IP- components	min. IP66/69		
Energy efficiency class motors	IE4 - Super-Premium-Efficiency		

(All data are approximate)

Highest Hygiene-Standards

Manufactured from stainless steel and food-grade plastics, with integrated debris removal and oil level regulation.



Oil level monitoring

Continuous oil level monitoring using radar technology with integrated control function.