

**TECHNISCHE DATEN**

**Kurzspezifikation**

Winston Collectramatic-Hochleistungsdruckfritteuse, Modell PF46 oder PF56, mit Ablassventilanzeige und einem 13 Zoll tiefen Auffangbehälter, mit der bis zu 1.000 Hähnchen ohne Filterung des Backfetts oder Entleerung des Auffangbehälters zubereitet werden können. Erhältlich mit Frittierkorb mit Vierfachunterteilung oder traditionellem Frittierkorb.

**Aufbau**

**Steuerung**

Die Modelltypen PF46C und PF56C sind mit der Winston 8-Programm-Steuerung ausgestattet, die Modelltypen PF46F und PF56F sind mit einer FAST® VC210-Steuerung erhältlich (gegen Aufpreis).

**Kapazität**

**PF46**  
4 Kopf – 14 lbs (6,35 kg) Frittiergut  
64 lbs (28,8 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl

**PF56**  
6 Kopf – 18 lbs (8,2 kg) Frittiergut  
75 lbs (33,8 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl

**Elektrische Anschlüsse**

Beachten Sie den beiliegenden Schaltplan. Netzleitung/Stecker nicht im Lieferumfang enthalten. Die Installation muss unter Umständen von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.

**Material**

16–20 Gauge Edelstahl, mit vier verstellbaren Standfüßen. Der Garbehälter muss aus Edelstahl gefertigt sein.

**Isolierung**

Umlaufende 1–1/2-Zoll Isolierung um den Garbehälter.

**Max. Beladung**

Maximal 14 lbs (LP46) oder 18 lbs (LP56) gefrorenes oder gekühltes Hühnchen, Fisch, Fleisch oder Gemüse pro Ladung.

**Installationsanforderungen**

Abzugssystem erforderlich. Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.



**PF46 UND PF56**  
COLLECTRAMATIC®  
HOCHLEISTUNGSFRITTEUSE



*Die Collectramatic Hochleistungsfritteusen sind die Arbeitstiere in jeder Küche und können bis zu 120 köstlich goldbraune Brathähnchen ohne zwischenzeitliches Filtern garen.*



COLLECTRAMATIC

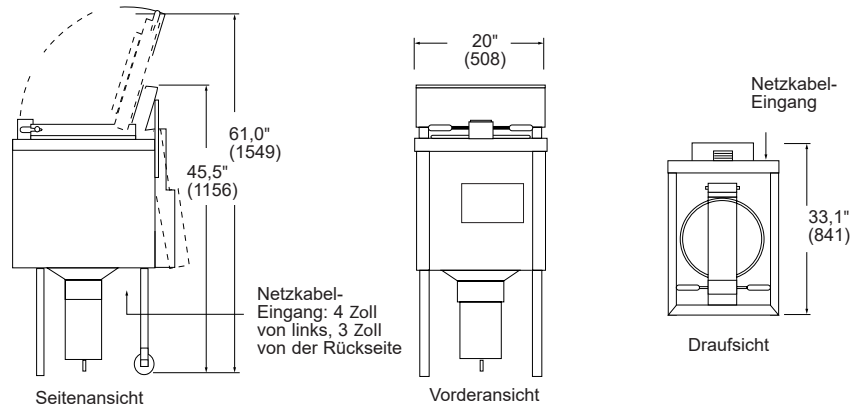
WINSTON FOODSERVICE

2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA  
winstonfoodservice.com | +1 800 234 5286 | +1 502 495 5400

Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vorbehalten.

AUFTRAG

ARTIKEL-NR.



Kapazität	Größe in Zoll (mm)	Volt	Hertz	ph	Ampere	Watt	Schaltkreis (A)	Versandgew. lbs (kg)	Versandvolumen
<b>PF46</b> 4 Kopf 14 lbs (6,35 kg) Frittiergut 64 lbs (28,8 kg) oder 8,15 gal. (30,85 l) Speiseöl	H = 45,5" (1156) H2 = 61,0" (1549) W = 20" (508) D = 33,1" (841)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	204 (93)	20,0 (0,57)
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNATIONAL							
		400*	50	3	k. A.	10500	k. A.	204 (93)	Anfragen bei Hersteller
<b>PF56</b> 6 Kopf 18 lbs (8,2 kg) Frittiergut 75 lbs (33,8 kg) oder 9,55 gal. (36,15 l) Speiseöl	H = 45,5" (1156) H2 = 61,0" (1549) W = 20" (508) D = 33,1" (841)	USA/KANADA							
		208	60	3	29,2	10500	50	220 (100) 20,0 (0,57)	
		240	60	3	25,2	10500	50		
		240	60	1	43,7	10500	60		
		INTERNATIONAL							
		400*	50	3	k. A.	10500	k. A.	220 (100)	Anfragen bei Hersteller

H = Höhe bei geschlossenem Deckel • H2 = Höhe bei geöffnetem Deckel • Im Lieferumfang enthalten: 1 Frittierkorb, 1 Haken für Ablauf, 1 Paar Handschuhe, 1 Spachtel, 2 Dichtungen für Auffangbehälter, 2 Dichtungen für Deckel, 1 Teflon®-Bürste, 1 hoher Auffangbehälter, 1 Heizplatte • Netzkabel nicht enthalten

**ÜBERRAGENDE LEISTUNG** – Die Collectramatic-Fritteuse verfügt über die branchenweit größte Kaltzone und kann 20–30 Garzyklen ohne zwischenzeitliches Filtern durchlaufen, wodurch die Standzeit des Backfetts verlängert und die Ausfallzeit durch Filtern minimiert werden. Wenn eine schnelle Zubereitung erforderlich ist, kann die Heizkurve der Fritteuse so eingestellt werden, dass bis zu 18 Pfund Hähnchen in nur zehn Minuten gegart werden. Das Winston Korbsystem mit Vierfachunterteilung bietet maximale Effizienz, da das Hähnchen in den Körben gegart und mit minimalem Aufwand direkt in den Warmhalteschrank gegeben werden kann.

**EINFACHE BEDIENUNG** – Collectramatic-Fritteusen werden mit der von KFC-geprüften Steuerung von Winston mit 8 einstellbaren Programmen oder mit der FAST VC210-Steuerung mit 20 einstellbaren Programmen angeboten.

**HOCHWERTIGE QUALITÄT** – Der zylindrische Garbehälter der Collectramatic-Fritteuse ist von hoher Qualität und für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Jede Fritteuse ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und hat nur wenige bewegliche Teile.

**GARANTIE.** Winston gewährt standardmäßig eine beschränkte Garantie von zwei Jahren für Ersatzteile und Arbeitszeit. Winston übernimmt keine Garantie für das FAST-Steuerungssystem. Haftungsausschluss bei mangelnder Reinigung. Fragen Sie nach einer vollständigen Garantieauskunft.

**BITTE BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN:**

Standard (ohne Aufpreis):

1. Modellnummer.
2. Betriebsspannung: 208 V oder 240 V für USA oder Kanada. Der Kabelsatz ist nicht im Lieferumfang enthalten.
3. Steuerungstyp C = Winston, F = Fast VC210\* (gegen Aufpreis)
4. Frittierkorb mit Vierfachunterteilung oder Standard-Frittierkorb
5. Ablassventilanzeige

\* Fragen Sie nach weiteren Ausführungen für international übliche Betriebsspannungen.

Standard (ohne Aufpreis):

- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| 1 Frittierkorb    | 1 Haken für Ablauf      |
| 2 Auffangbehälter | 2 Dichtungen für Deckel |
| 1 Teflonbürste    | 1 Spatel                |

Zubehör & Verbrauchsmaterial (gegen Aufpreis):

- |           |  |
|-----------|--|
| PS1180    | Utensilienhalter                                   |
| PS2838    | Frittierkorb mit Vierfachunterteilung, 4-Kopf      |
| PS2837/25 | Einlagen für Frittierkorb mit Vierfachunterteilung |
| PS1290    | Offener Korb                                       |
| PS2839    | Frittierkorb mit Vierfachunterteilung, 6-Kopf      |
| PS3120    | Zubehör-Set  |

**WINSTON-ERSATZTEILE, ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL FINDEN SIE ONLINE!**  
foodservice.winstonind.com/parts-supplies

