Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 30 – 9 kW für Langos, Schmalzkuchen und mehr

Seit über 15 Jahren bewährt – günstig, sofort ab Lager





Produktbeschreibung

Backwarenfritteuse FE 30 – bewährtes Fettbackgerät für Langos, Schmalzkuchen und mehr

Die **Backwarenfritteuse FE 30** ist eine professionelle elektrische Fritteuse für die Herstellung süßer und herzhafter Fettbackwaren. Mit einem Beckenvolumen von 16 Litern, einer Heizleistung von 9 kW und einem leistungsfähigen 400-V-Anschluss bietet sie die passende Ausstattung für den regelmäßigen Einsatz in Gastronomie, Bäckerei, Imbiss und Veranstaltungsgeschäft.

Ob **Langos beziehungsweise Lángos, Panzerotti, Mutzenmandeln, Muzenmandeln, Schmalzkuchen, Quarkbällchen, Berliner, Krapfen oder andere Fettgebäcke**: Die vergleichsweise breite und flache Beckenform schafft ausreichend Fläche für Teigprodukte, die während des Backens im Fett schwimmen und ihr Volumen vergrößern.

Damit eignet sich die FE 30 sowohl für den stationären Betrieb als auch für Marktstände, Volksfeste, Weihnachtsmärkte, Foodtrucks, Vereinsveranstaltungen und das saisonale Veranstaltungsgeschäft.

16 Liter Fettvolumen und 9 kW Heizleistung

Die FE 30 gehört zu der Geräteklasse, die im Handel häufig als **15-Liter-Fettbackgerät** oder **15-Liter-Backwarenfritteuse** bezeichnet wird. Das tatsächliche Beckenvolumen dieses Modells beträgt 16 Liter.

Die Heizleistung von 9 kW unterstützt ein zügiges Aufheizen des Fettbades und eine schnelle Temperaturerholung nach dem Einlegen der Produkte. Das ist besonders dann wichtig, wenn mehrere Chargen nacheinander produziert werden und die Temperatur möglichst gleichmäßig gehalten werden soll.

Der Temperaturbereich lässt sich von etwa 50 bis 190 °C einstellen. Dadurch kann die Backtemperatur an unterschiedliche Teigarten und Produkte angepasst werden.

Für süße und herzhafte Fettbackwaren

Die Backwarenfritteuse FE 30 kann für zahlreiche Produkte eingesetzt werden, darunter:

Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 30 – 9 kW für Langos, Schmalzkuchen und mehr

Seit über 15 Jahren bewährt – günstig, sofort ab Lager

- Langos und Lángos
- Panzerotti und gefüllte Teigtaschen
- Mutzenmandeln beziehungsweise Muzenmandeln
- Schmalzkuchen
- Quarkbällchen
- Berliner und Krapfen
- Donuts und ähnliches Fettgebäck
- weitere süße oder herzhafte Teigprodukte

Diese Vielseitigkeit macht die FE 30 besonders interessant für Betriebe, die ihr Angebot saisonal verändern oder mit nur einem Gerät verschiedene Verkaufskonzepte umsetzen möchten.

Großflächiges Becken für professionelles Fettbacken

Während klassische Imbissfritteusen häufig für Pommes frites und andere kompakte Produkte ausgelegt sind, steht bei einer Backwarenfritteuse vor allem die nutzbare Oberfläche des Fettbades im Mittelpunkt.

Das Becken der FE 30 misst etwa **500 x 280 x 120 mm**. Der mitgelieferte Frittierkorb verfügt über eine Größe von **455 x 245 x 80 mm**. Dadurch steht eine großzügige Arbeitsfläche zur Verfügung, auf der auch größere oder aufgehende Teigprodukte praxisgerecht ausgebacken werden können.

Die FE 30 kann daher nicht nur als Backwarenfritteuse, sondern auch als professionelles **Fettbackgerät für Gastronomie, Bäckerei und Marktgeschäft** eingesetzt werden.

Gleichmäßige Erwärmung und effektive Kaltzone

Der großflächig ausgeführte Heizkörper unterstützt eine gleichmäßige Erwärmung des Fettbades. Gleichzeitig verfügt das Gerät über eine effektive Kaltzone. Kleinere Teig- und Produktrückstände können sich unterhalb des besonders heißen Bereichs sammeln und verbrennen dadurch weniger schnell.

Das kann dazu beitragen,

- den Geschmack des Frittierfettes länger zu erhalten,
- das vorzeitige Verbrennen von Produktrückständen zu reduzieren,
- die Nutzungsdauer des Frittierfettes zu verlängern,
- gleichmäßigere Backergebnisse zu erzielen und
- den Reinigungsaufwand zu verringern.

Einfache Entleerung und Reinigung

Der Fettablass befindet sich gut erreichbar an der Vorderseite des Gerätes. Das gebrauchte Frittierfett kann dadurch kontrolliert abgelassen werden, ohne dass die komplette Fritteuse angehoben oder ausgekippt werden muss.

Die abnehmbare Heizeinheit und der herausnehmbare Behälter erleichtern den Zugang zu den Innenflächen. Gerade bei der Verarbeitung von Teigprodukten, bei denen Mehl- und Teigreste in das Fett gelangen können, ist eine gut zugängliche Konstruktion ein wichtiger Vorteil.

Das Gerät ist überwiegend aus Edelstahl gefertigt. Dadurch lässt es sich hygienisch reinigen und ist für den regelmäßigen professionellen Einsatz ausgelegt.

Zwei Thermostate für Betrieb und Sicherheit

Die FE 30 ist mit einem Arbeitsthermostat zur Temperaturregelung und einem zusätzlichen Sicherheitsthermostat ausgestattet. Der Sicherheitsthermostat begrenzt die Temperatur bei einer möglichen Fehlfunktion des Arbeitsthermostats.

Kontrollleuchten informieren über den Betriebs- und Heizstatus. So kann das Bedienpersonal schnell erkennen, ob das Gerät eingeschaltet ist und ob die Heizung aktuell arbeitet.

Seit mehr als 15 Jahren bewährte Konstruktion

Die FE 30 wird in ihrer bewährten Grundkonstruktion seit mehr als 15 Jahren gebaut. Anstatt das Gerät regelmäßig grundlegend zu verändern, setzt der Hersteller auf eine einfache, ausgereifte und praxiserprobte Technik.

Auch unsere eigenen Erfahrungen sprechen für die Zuverlässigkeit dieses Modells: Bezogen auf alle von uns verkauften FE-30-Geräte lag die durchschnittliche Ausfallquote in den vergangenen Jahren bei **weniger als 0,5 Prozent**.

Damit ist die Backwarenfritteuse besonders für Betriebe interessant, die ein unkompliziertes Gerät für den regelmäßigen Einsatz suchen und auf unnötig komplexe Elektronik verzichten möchten.

Professionelle Fettbacktechnik zu einem attraktiven Preis

Die FE 30 bietet einen preislich attraktiven Einstieg in die professionelle Produktion von Langos, Schmalzkuchen, Mutzenmandeln und anderen Fettbackwaren.

Sie verbindet eine hohe Heizleistung und ein großes Fettbecken mit einer überschaubaren, robusten Konstruktion. Dadurch eignet sie sich sowohl als erstes Fettbackgerät für einen neuen Verkaufsstand als auch als Ergänzung oder Ersatzgerät für bestehende Betriebe.

Sofort ab Lager und mit Staffelpreisen erhältlich

Die Backwarenfritteuse FE 30 ist bei EmK **sofort ab Lager lieferbar**. Dadurch eignet sie sich auch für kurzfristige Neueröffnungen, Veranstaltungen oder den schnellen Ersatz eines vorhandenen Gerätes.

Wer mehrere Verkaufsstände, Filialen oder Produktionsplätze ausstatten möchte, profitiert bei der Abnahme mehrerer Geräte von unseren **attraktiven Staffelpreisen**.

Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 30 – 9 kW für Langos, Schmalzkuchen und mehr

Seit über 15 Jahren bewährt – günstig, sofort ab Lager
Ihre Vorteile auf einen Blick

- Professionelle elektrische Backwarenfritteuse
- Auch als Fettbackgerät oder Fettbackfritteuse bezeichnet
- Für Langos, Panzerotti, Mutzenmandeln, Schmalzkuchen und vieles mehr
- Großzügiges Beckenvolumen von 16 Litern
- Leistungsstarke 9-kW-Heizung
- Temperaturbereich von etwa 50 bis 190 °C
- Großflächiger Heizkörper für eine gleichmäßige Erwärmung
- Effektive Kaltzone gegen schnelles Verbrennen von Produktrückständen
- Arbeitsthermostat und zusätzlicher Sicherheitsthermostat
- Frontseitiger Fettablass
- Abnehmbare Heizeinheit für eine leichtere Reinigung
- Robuste Edelstahlausführung
- Kompaktes Tischgerät für den professionellen Einsatz
- Seit mehr als 15 Jahren bewährte Gerätekonstruktion
- Nach EmK-Auswertung weniger als 0,5 Prozent durchschnittliche Ausfälle
- Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Sofort ab Lager lieferbar
- Staffelpreise bei Abnahme mehrerer Geräte

Technische Daten

Merkmal	Angabe
Geräteart	Elektrische Backwarenfritteuse / Fettbackgerät
Bauform	Tischgerät
Beckenvolumen	16 Liter
Leistung	9 kW
Elektroanschluss	400 V / 3N / 50 Hz
Temperaturbereich	ca. 50 bis 190 °C
Beckenmaß	ca. 500 x 280 x 120 mm
Korbmaß	ca. 455 x 245 x 80 mm
Anzahl der Körbe	1
Material	Edelstahl
Material von Arbeitsfläche und Heizelement	AISI 304
Fettablass	Frontseitig
Temperaturregelung	Arbeitsthermostat
Sicherheit	Zusätzlicher Sicherheitsthermostat
Schutz der Bedienelemente	IPX4
Produktnummer	RR033

Der elektrische Anschluss und die Inbetriebnahme müssen entsprechend den örtlichen Vorschriften fachgerecht erfolgen.

Häufig gestellte Fragen zur Backwarenfritteuse FE 30

Für welche Produkte eignet sich die FE 30?

Die FE 30 eignet sich für zahlreiche süße und herzhafte Fettbackwaren. Dazu gehören insbesondere Langos, Panzerotti, Mutzenmandeln, Schmalzkuchen, Quarkbällchen, Berliner, Krapfen, Donuts und vergleichbare Teigprodukte.

Ist die FE 30 eine Fritteuse oder ein Fettbackgerät?

Beide Bezeichnungen sind richtig. Aufgrund der breiten Beckenform wird die FE 30 häufig als Backwarenfritteuse, Fettbackgerät oder Fettbackfritteuse angeboten. Sie ist speziell für Produkte geeignet, die im Fett schwimmen, aufgehen oder eine größere Oberfläche benötigen.

Hat die FE 30 ein Volumen von 15 oder 16 Litern?

Vergleichbare Geräte werden im Handel häufig allgemein als 15-Liter-Fettbackgeräte bezeichnet. Für die FE 30 gibt der Hersteller ein tatsächliches Beckenvolumen von 16 Litern an.

Welchen Stromanschluss benötigt die Backwarenfritteuse?

Die FE 30 benötigt einen 400-V-Drehstromanschluss mit einer Anschlussleistung von 9 kW. Der Anschluss sollte durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft erfolgen.

Eignet sich die FE 30 für Weihnachtsmärkte und Veranstaltungen?

Datenblatt zu Backwarenfritteuse FE 30 – 9 kW für Langos, Schmalzkuchen und mehr

Seit über 15 Jahren bewährt – günstig, sofort ab Lager

Ja. Das kompakte Tischgerät eignet sich besonders für Weihnachtsmärkte, Wochenmärkte, Volksfeste, Foodtrucks, mobile Verkaufsstände und andere saisonale Veranstaltungen. Voraussetzung ist ein geeigneter, ausreichend abgesicherter 400-V-Anschluss.

Ist die FE 30 kurzfristig lieferbar?

Die Backwarenfritteuse FE 30 ist bei EmK sofort ab Lager lieferbar. Bei der Bestellung mehrerer Geräte stehen zusätzlich attraktive Staffelpreise zur Verfügung.

Wie zuverlässig ist die Backwarenfritteuse FE 30?

Das Grundmodell wird seit mehr als 15 Jahren gebaut. Nach unserer internen Verkaufs- und Serviceauswertung lag die durchschnittliche Ausfallquote in den vergangenen Jahren bei weniger als 0,5 Prozent, bezogen auf alle von EmK verkauften Geräte.

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Schmalzkuchen, Bierteig, Backfisch, Imbiss, Muzenmandeln
Funktionsweise:	Elektro 400V
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
Farbe:	Edelstahl
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	370 mm
Breite:	540 mm
Höhe:	450 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	14.5 kg
Gesamtkapazität	16 Liter

Zum Artikel: RR033