Datenblatt zu Hochleistungsfritteuse Modular 70

2 × 13 Liter, starke Konditionen und schneller EmK-Service



Produktbeschreibung

Hochleistungsfritteuse Modular 70 – starke Leistung für professionelle Pommes

Knusprige Pommes entstehen nicht allein durch die richtige Kartoffel oder ein gutes Frittierfett. Entscheidend ist auch eine Fritteuse, die nach dem Einlegen der Ware ausreichend schnell nachheizt. Gerade bei aufeinanderfolgenden Bestellungen muss die Technik dafür sorgen, dass der Frittierprozess nicht durch lange Erholungsphasen des Fettbades ausgebremst wird.

Die **Cucina Magica Hochleistungsfritteuse Modular 70** ist für diese Anforderungen ausgelegt. Mit **zweimal 12,5 kW Heizleistung und zweimal 13 Litern Fettvolumen** bietet sie eine hohe Leistungsdichte für den gewerblichen Einsatz. Insgesamt stehen **25 kW für 26 Liter Frittierfett** zur Verfügung – also rund **0,96 kW pro Liter**.

Damit erhalten Sie eine leistungsstarke **Pommes-Fritteuse für Imbiss, Gastronomie und Veranstaltungsgeschäft**, bei der nicht nur die technischen Daten überzeugen sollen. Ebenso wichtig sind uns ein attraktiver Anschaffungspreis, unkomplizierte Arbeitsabläufe und schnelle Unterstützung, wenn Sie diese benötigen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Hohe Heizleistung:** 25 kW insgesamt und nahezu 1 kW pro Liter Frittierfett für eine zügige Temperaturerholung.
- **Zwei getrennte Frittierbecken:** Je 13 Liter und separat regelbar, passend zu Auslastung und Arbeitsablauf.
- **Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis:** Leistungsstarke professionelle Frittiertechnik zu günstigen EmK-Konditionen.
- **Praxisgerechte Ausstattung:** Edelstahl, Kaltzone, schwenkbare Heizelemente und frontseitige Fettablasshähne; wahlweise zwei oder vier Körbe.
- **Positive EmK-Serviceerfahrungen:** Bei weniger als einem Prozent der in den vergangenen Jahren von uns verkauften Geräte war eine Reparatur erforderlich.
- **Unterstützung nach dem Kauf:** Wesentliche Verschleißteile ständig am Lager, Reparaturservice und kurzfristige Austauschmöglichkeiten nach Absprache.

Nahezu 1 kW pro Liter: Warum die Heizleistung so wichtig ist

Beim Einlegen von Pommes wird dem Frittierfett Wärme entzogen. Wie stark die Temperatur absinkt und wie schnell sie sich wieder erholt, hängt unter anderem von Warenmenge, Ausgangstemperatur und Heizleistung ab.

Eine große Fettfüllung allein macht deshalb noch keine leistungsfähige Pommes-Fritteuse aus. Ebenso wichtig ist das Verhältnis zwischen Heizleistung und Fettvolumen.

Die Modular 70 stellt jedem ihrer beiden 13-Liter-Becken **12,5 kW Heizleistung** zur Verfügung. Diese hohe Leistungsdichte unterstützt eine schnelle Rückkehr zur eingestellten Temperatur und schafft gute Voraussetzungen für gleichmäßige Frittierergebnisse bei aufeinanderfolgenden Chargen.

Im Arbeitsalltag bedeutet das: Sie verfügen über kräftige Heizreserven, wenn während der Mittagszeit oder auf einer Veranstaltung viele Bestellungen kurz hintereinander eingehen. Voraussetzung bleiben eine passende Beschickung und ein auf die verwendeten Pommes abgestimmter Frittierprozess. Auch eine Hochleistungsfritteuse sollte nicht durch überfüllte Körbe unnötig ausgebremst werden.

Viel Leistung zu einem attraktiven Preis

Datenblatt zu Hochleistungsfritteuse Modular 70

2 × 13 Liter, starke Konditionen und schneller EmK-Service

Bei dieser Fritteuse ist nicht nur die Anschlussleistung ein Kaufargument, sondern auch das Verhältnis zwischen **Leistungsfähigkeit, Anschaffungspreis und Service**.

Mit der Modular 70 bieten wir unter unserer Eigenmarke **Cucina Magica** eine professionelle Doppelfritteuse an, die sich auf die wesentlichen Anforderungen im Imbissalltag konzentriert: hohe Heizleistung, getrennte Becken, übersichtliche Bedienung und eine robuste Konstruktion.

Wer unterschiedliche Angebote vergleicht, sollte deshalb nicht allein auf die Literzahl achten. Eine Fritteuse mit 26 Litern Fettvolumen und deutlich geringerer Heizleistung bietet nicht dieselben Heizreserven wie dieses Modell mit 25 kW.

Unser Ziel ist eine wirtschaftlich sinnvolle Ausstattung, die zu Ihrem tatsächlichen Bedarf passt – und nicht nur auf dem Papier günstig erscheint.

Wie viele Pommes lassen sich mit der Modular 70 produzieren?

Als **EmK-Praxisrichtwert nennen wir etwa 35 bis 50 kg Pommes pro Stunde für das gesamte Gerät**, wenn beide Becken eingesetzt werden und Produkt sowie Arbeitsablauf dazu passen.

Diese Angabe ist keine für jede Pommesart identische oder garantierte Stundenleistung. Entscheidend sind insbesondere die Ausgangstemperatur, der Vorbereitungsgrad, die Schnittstärke und die notwendige Frittierzeit.

Tiefgekühlte, gekühlte, vorgegarte oder bereits vorfrittierte Ware stellt unterschiedliche Anforderungen an das Gerät. Auch dünne Pommes und dick geschnittene Kartoffelstäbchen lassen sich hinsichtlich ihrer Zubereitungszeit nicht gleichsetzen.

Bei frischer, noch ungegarter Ware oder einem zweistufigen Verfahren mit Vor- und Fertigfrittieren kann die tatsächlich erreichbare Stundenleistung deutlich niedriger liegen. Hinzu kommen die Zeiten für Beschicken, Abtropfen und Entleeren der Körbe.

Deshalb besprechen wir mit Ihnen möglichst konkret, welche Pommes Sie verarbeiten und welche Mengen Sie während Ihrer Spitzenzeiten benötigen. So entsteht eine realistische Planung für Ihren Betrieb.

Zwei separat regelbare Becken für flexible Arbeitsabläufe

Die beiden Frittierbecken lassen sich unabhängig voneinander regeln. Dadurch können Sie die Modular 70 an Ihren Arbeitsablauf anpassen.

Bei geringerer Nachfrage genügt gegebenenfalls ein Becken. Das zweite wird rechtzeitig hinzugenommen, wenn mehr Bestellungen zu erwarten sind. So muss nicht während jeder ruhigen Phase die gesamte Fettfüllung auf Betriebstemperatur gehalten werden.

Auch ein Arbeitsablauf mit getrenntem Vor- und Fertigfrittieren lässt sich grundsätzlich auf zwei Becken verteilen. Ob diese Aufteilung für Ihre Pommes und Ihre Produktionsmenge sinnvoll ist, klären wir gemeinsam mit Ihnen.

Wichtig: Die volle Produktionsleistung des Gesamtgerätes steht nur zur Verfügung, wenn beide Becken entsprechend genutzt werden.

Wahlweise zwei oder vier Frittierkörbe

Die Modular 70 ist bei EmK **wahlweise mit zwei oder vier Körben** erhältlich.

Zwei große Körbe bieten sich für größere, zusammenhängende Chargen an. Vier kleinere Körbe können hilfreich sein, wenn Sie kleinere Mengen zeitversetzt zubereiten und Ihre Ausgabe feiner organisieren möchten.

Die Korbaufteilung verändert jedoch weder die Gesamtleistung noch das Fettvolumen. Und sie ersetzt keine getrennten Fettbäder: **Zwei Körbe im selben Becken teilen sich dasselbe Frittierfett.**

Wir beraten Sie dazu, welche Korbausstattung zu Ihrer Portionsgröße und Ihrem Bestellaufkommen passt.

Pommes, Fingerfood, Camembert und Backfisch: nicht alles ins gleiche Fett

Technisch lassen sich in einer professionellen Fritteuse unterschiedliche geeignete Lebensmittel zubereiten. Für ein gutes Ergebnis raten wir jedoch dringend davon ab, **Pommes, Backfisch, paniertes Fingerfood und gebackenen Camembert nacheinander im selben Fettbad** zu frittieren.

Dafür gibt es mehrere praktische Gründe: Geruch und Geschmack können auf nachfolgende Produkte übergehen. Besonders Fisch kann den Geschmack des Frittierfettes deutlich verändern. Panaden und Backteige hinterlassen zudem Krümel, die im heißen Fett verkohlen und dessen Verderb beschleunigen können.

Hinzu kommen unterschiedliche Anforderungen an Temperatur und Garzeit. Eine Einstellung, die für Ihre Pommes passt, ist nicht automatisch die richtige für jedes andere Produkt.

Unsere Empfehlung lautet deshalb: Pommes erhalten ein eigenes Fettbad. Für Fisch und stark krümelnde Produkte sind zusätzlich getrennte Becken oder Geräte sinnvoll. Auch Körbe und Arbeitsmittel sollten entsprechend zugeordnet werden.

Die beiden Becken der Modular 70 ermöglichen eine Trennung zweier Produktgruppen. Wird eines davon jedoch für andere Speisen verwendet, steht es währenddessen nicht für die Pommesproduktion zur Verfügung.

Edelstahl, Kaltzone und Fettablass für den professionellen Alltag

Die Modular 70 ist als **robustes Edelstahl-Tischgerät** ausgeführt. Arbeitsfläche, Verkleidung und Frittierbecken bestehen beim zugrunde liegenden Gerätemodell aus Edelstahl AISI 304.

Die **Kaltzone unterhalb der Heizelemente** hilft dabei, das schnelle Verbrennen abgesunkener Lebensmittelreste zu vermindern. Sie ersetzt allerdings weder das regelmäßige Entfernen von Rückständen noch die Kontrolle und Pflege des Frittierfettes.

Datenblatt zu Hochleistungsfritteuse Modular 70

2 × 13 Liter, starke Konditionen und schneller EmK-Service

Die **schwenkbaren Heizelemente** erleichtern den Zugang zu den Becken. Über die **frontseitigen, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherten Fettablasshähne** kann das Fett entsprechend der Betriebsanleitung abgelassen werden, ohne das gesamte Gerät anheben oder auskippen zu müssen.

Temperaturregler und Kontrollleuchten ermöglichen eine übersichtliche Bedienung. Ein zusätzlicher Sicherheitsthermostat dient dem Überhitzungsschutz.

Welchen Stromanschluss benötigt die Fritteuse?

Die Modular 70 benötigt **400-V-Drehstrom** und besitzt eine Gesamtanschlussleistung von **25 kW**.

Ein 16-A-CEE-Anschluss reicht dafür nicht aus.

Bei einer gemeinsamen Versorgung der gesamten 25 kW ergeben sich rechnerisch rund 36 A je Phase. Deshalb reicht auch ein einzelner 32-A-Anschluss nicht für die volle Gesamtleistung aus.

Die konkrete Anschlussausführung, Zuleitung und Absicherung müssen zur tatsächlich gelieferten Geräteausführung und zur vorhandenen Elektroinstallation passen. Dies ist vor der Inbetriebnahme durch eine Elektrofachkraft zu prüfen.

Gerade für Verkaufswagen, Foodtrucks und Veranstaltungen sollte die Stromversorgung bereits bei der Planung berücksichtigt werden. Teilen Sie uns mit, welche Anschlüsse an Ihrem Einsatzort vorhanden sind, damit die Anforderungen frühzeitig geklärt werden können.

Bewährt im Einsatz: weniger als ein Prozent Reparaturfälle

EmK hat dieses Modell in den vergangenen Jahren an zahlreiche Kunden geliefert. Unsere praktischen Erfahrungen damit sind ausgesprochen positiv.

Bei weniger als einem Prozent der von uns in den vergangenen Jahren verkauften Geräte war eine Reparatur erforderlich. Diese Angabe beschreibt unsere bisherigen Verkaufs- und Serviceerfahrungen mit diesem Modell.

Für uns ist das ein wichtiger Grund, diese Fritteuse weiterhin zu empfehlen. Denn eine wirtschaftliche Ausstattung muss nicht nur beim Kauf überzeugen, sondern auch im laufenden Betrieb.

Pflegeleicht im Alltag – regelmäßige Kontrollen bleiben wichtig

Bei sachgerechter Behandlung und sorgfältiger Pflege erleben wir die Modular 70 als unkompliziertes Gerät mit geringem technischem Betreuungsaufwand.

Entscheidend sind die tägliche Reinigung, eine gute Fettpflege, die Einhaltung der Füllstandsmarkierungen und der bestimmungsgemäße Betrieb. Die Fritteuse darf nicht ohne ausreichende Fettfüllung eingeschaltet und nicht mit einem Hochdruckreiniger oder direkten Wasserstrahl gereinigt werden.

Ein geringer Betreuungsaufwand bedeutet jedoch nicht, dass technische Kontrollen entfallen. Die in der Betriebsanleitung vorgesehenen Wartungs- und Kontrollmaßnahmen sowie die erforderlichen Sicherheitsprüfungen sind weiterhin einzuhalten. Eingriffe in die Technik gehören in qualifizierte Hände.

Wesentliche Verschleißteile ständig am Lager

Wenn eine Fritteuse ausfällt, zählt im gewerblichen Alltag nicht allein der Preis eines Ersatzteils. Entscheidend ist vor allem, wie schnell das Gerät wieder eingesetzt werden kann.

Deshalb halten wir die **wesentlichen Verschleißteile für dieses Modell ständig am Lager** und können sie kurzfristig bereitstellen.

Sie müssen sich bei einer Störung nicht zunächst selbst auf die Suche nach dem passenden Bauteil machen. Wir kennen das Gerät, unterstützen bei der Eingrenzung des Problems und stimmen mit Ihnen ab, welcher nächste Schritt sinnvoll ist.

Unsere **Service-Hotline ist an sieben Tagen in der Woche erreichbar**, auch an Sonn- und Feiertagen.

EmK-Eil-Service: Reparatur oder kurzfristiger Gerätetausch

Im Reparaturfall bleibt EmK Ihr Ansprechpartner. Je nach Situation führen wir die Reparatur selbst durch oder unterstützen einen geeigneten Fachbetrieb in Ihrer Nähe mit passenden Bauteilen und gerätespezifischen Informationen.

Ist die Situation besonders dringend, kommt unser **Eil-Service mit kurzfristigem Gerätetausch** infrage. Nach Absprache kann ein Austausch auch **innerhalb eines Tages** organisiert werden. Die konkrete Durchführbarkeit klären wir anhand Ihres Standorts, der Geräteverfügbarkeit und der Transportmöglichkeiten.

Unser Ziel ist eine Lösung, die Ihren Betrieb möglichst schnell wieder arbeitsfähig macht.

Die passende Pommes-Fritteuse mit EmK auswählen

Die **Cucina Magica Modular 70** eignet sich besonders für Betriebe, die regelmäßig größere Mengen Pommes produzieren und dafür eine leistungsstarke Doppelfritteuse zu attraktiven Konditionen suchen.

Ob Imbiss, Burgerrestaurant, Verkaufswagen oder Veranstaltungsgastronomie: Wir besprechen mit Ihnen Produkt, Produktionsmenge, Korbaufteilung und Anschlussmöglichkeiten. Dabei profitieren Sie von **30 Jahren Gastronomie-Praxis** und einem Service, der nach dem Gerätekauf weitergeht.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Pommesproduktion – wir stimmen Gerät und Ausstattung auf Ihren Betrieb ab.

Technische Daten

Datenblatt zu Hochleistungsfritteuse Modular 70

2 × 13 Liter, starke Konditionen und schneller EmK-Service

Merkmal	Angabe
Marke	Cucina Magica
Modell	Hochleistungsfritteuse Modular 70
Geräteart	Elektrische Doppelfritteuse / professionelle Pommes-Fritteuse
Bauform	Tischgerät
Anzahl der Becken	2, separat regelbar
Fettvolumen je Becken	13 Liter
Gesamtfettvolumen	26 Liter
Heizleistung je Becken	12,5 kW
Gesamtanschlussleistung	25 kW
Verhältnis Leistung zu Fettvolumen	ca. 0,96 kW pro Liter
Elektroanschluss	400 V / 3N / 50 Hz
Temperaturregelbereich	50 bis 190 °C
Material	Edelstahl
Beckenmaße je Becken	ca. 308 × 338 × 199 mm
Korbmaße bei Ausstattung mit zwei großen Körben	jeweils ca. 280 × 295 × 100 mm
Korbausstattung	Wahlweise zwei oder vier Körbe
Heizelemente	Schwenkbar
Kaltzone	Vorhanden
Fettablass	Frontseitig, je Becken
Überhitzungsschutz	Sicherheitsthermostat
Außenmaße, Breite × Tiefe × Höhe	ca. 800 × 730 × 313 mm
EmK-Artikelnummer	RR001

Der technische Temperaturregelbereich ist keine pauschale Zubereitungsempfehlung. Temperatur und Frittierzeit sind auf das verwendete Produkt abzustimmen. Aufstellung, Anschluss und Betrieb müssen entsprechend der Betriebsanleitung erfolgen.

Häufig gestellte Fragen zur Hochleistungsfritteuse Modular 70

Was unterscheidet die Modular 70 von einer schwächer ausgelegten Pommes-Fritteuse?

Die Modular 70 bietet 25 kW Heizleistung bei insgesamt 26 Litern Fettvolumen. Das entspricht nahezu 1 kW pro Liter. Diese hohe Leistungsdichte unterstützt eine schnelle Temperaturerholung nach dem Einlegen der Pommes und ist besonders bei aufeinanderfolgenden Chargen vorteilhaft.

Wie viele Kilogramm Pommes schafft die Fritteuse pro Stunde?

Als EmK-Praxisrichtwert nennen wir etwa 35 bis 50 kg pro Stunde für beide Becken zusammen. Die tatsächliche Menge hängt von Warenart, Ausgangstemperatur, Schnittstärke, Vorbehandlung und Arbeitsablauf ab. Bei frischer, ungegarter Ware oder zweistufiger Zubereitung kann die Stundenleistung deutlich niedriger liegen.

Reicht ein 16-A-CEE-Stecker aus?

Nein. Die Fritteuse hat eine Gesamtanschlussleistung von 25 kW. Ein 16-A-Anschluss ist dafür nicht ausreichend. Auch ein einzelner 32-A-Anschluss reicht nicht für die volle Gesamtleistung. Die passende Anschlussausführung und Absicherung muss eine Elektrofachkraft anhand der Geräteausführung festlegen.

Kann ich nur eines der beiden Becken betreiben?

Ja. Die Becken sind separat regelbar. Bei geringem Bedarf kann ein Becken genutzt und das zweite ausgeschaltet bleiben. Für die volle Produktionsleistung müssen beide Becken eingesetzt werden.

Kann ich Pommes und Backfisch im selben Fett zubereiten?

Davon raten wir ab. Geschmack und Geruch können übertragen werden; außerdem belasten Rückstände aus Backteig und Panade das Fett. Verwenden Sie für Pommes und Fisch getrennte Fettbäder und entsprechend zugeordnete Körbe.

Muss die Modular 70 regelmäßig gewartet werden?

Nach unseren Erfahrungen ist der technische Betreuungsaufwand bei sachgerechter Behandlung gering. Tägliche Reinigung und Fettpflege bleiben ebenso notwendig wie die vom Hersteller vorgesehenen Kontrollen und die erforderlichen Sicherheitsprüfungen. Das Gerät sollte deshalb nicht als wartungsfrei betrachtet werden.

Sind Ersatzteile kurzfristig verfügbar?

Datenblatt zu Hochleistungsfritteuse Modular 70

2 × 13 Liter, starke Konditionen und schneller EmK-Service

Die wesentlichen Verschleißteile dieses Modells halten wir bei EmK ständig am Lager. Im Bedarfsfall unterstützen wir bei der Teilezuordnung und einer kurzfristigen Bereitstellung.

Wer repariert die Fritteuse bei einer Störung?

EmK führt Reparaturen selbst durch oder unterstützt einen geeigneten Fachbetrieb in Ihrer Nähe mit Bauteilen und technischen Informationen. Bei besonderer Dringlichkeit prüfen wir einen kurzfristigen Gerätetausch über unseren Eil-Service. Ein Austausch innerhalb eines Tages ist nach individueller Abstimmung und abhängig von den konkreten Möglichkeiten realisierbar.

Kurzbeschreibung für Angebote

Cucina Magica Hochleistungsfritteuse Modular 70 – 2 × 13 Liter, 25 kW, 400 V

Professionelle elektrische Doppelfritteuse für die leistungsstarke Pommesproduktion. Zwei separat regelbare Becken mit jeweils 13 Litern Fettvolumen und 12,5 kW Heizleistung bieten **nahezu 1 kW Leistung pro Liter Frittierfett**. Robuste Edelstahlausführung mit Kaltzone, schwenkbaren Heizelementen, Sicherheitsthermostat und frontseitigen Fettablasshähnen. Wahlweise mit zwei oder vier Körben.

Attraktive EmK-Konditionen, wesentliche Verschleißteile ständig am Lager und Unterstützung durch unseren Reparatur- und Eil-Service.

Anschlusshinweis: 400-V-Drehstromversorgung erforderlich. Ein 16-A-CEE-Anschluss reicht nicht aus; Anschlussausführung und Absicherung sind fachkundig zu prüfen.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Produktbereich:	Pommes Frites
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	730 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	313 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	25 kW
Gewicht	56.4 kg
Gesamtkapazität	26 Liter

Zum Artikel: RR001