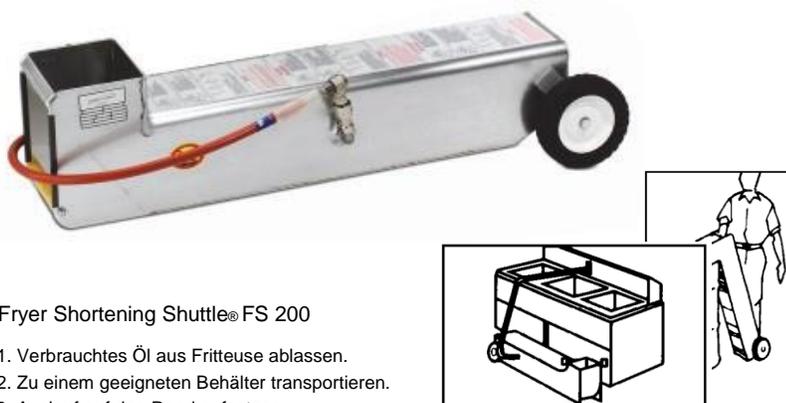


# Öl-Transport-“Shuttle”®

**FS 100**  
**FS 200**

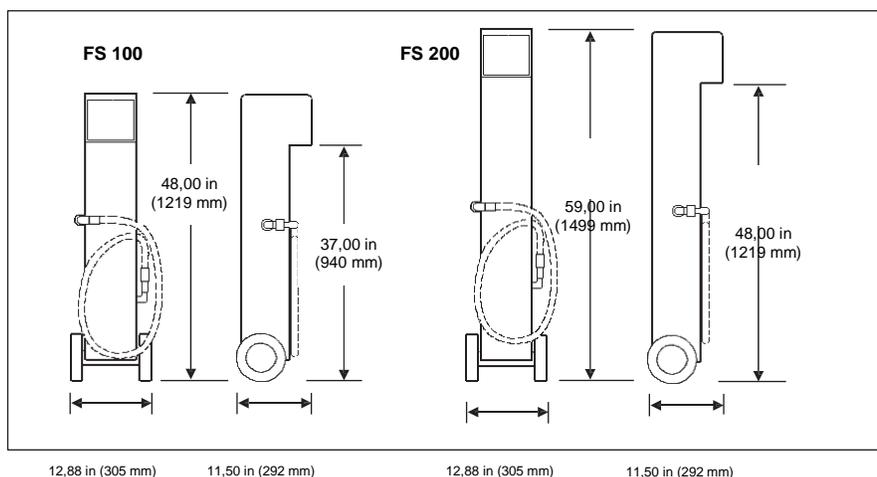


Fryer Shortening Shuttle® FS 200

1. Verbrauchtes Öl aus Fritteuse ablassen.
2. Zu einem geeigneten Behälter transportieren.
3. Auslauf auf den Rand aufsetzen.
4. Ende nach oben ankippen und Transportwagen entleeren.

Der Fryer Shortening Shuttle® dient zum Ablassen und Transportieren von heißem Frittieröl aus offenen Fritteusen zu geeigneten Entsorgungsbehältern. Eine sachgemäße Nutzung des Transportwagens kann dazu beitragen, das Verschütten von Öl und andere Sicherheitsrisiken zu vermeiden, da das Öl nicht mehr in einem offenen Behälter angehoben und transportiert werden muss.

- Die Höhe des Auslaufs am FS 100 ist für normale Fässer mit einem Fassungsvermögen von 55 US-Gallonen vorgesehen.
- Die Höhe des Auslaufs am FS 200 eignet sich für Müllcontainer bis zu einer Höhe von 1219 mm.



## Standardmerkmale

- Leichtes Aluminiumgehäuse zur besseren Handhabung
- Ablassschlauch mit bedienungsfreundlicher Schnelltrennkupplung
- Mit Stecker- oder Buchsenanschluss erhältlich
- Am Ende montierter verstärkter Radsatz mit großen Rädern (203 mm), dadurch leicht zu transportieren und zu manövrieren
- Dank des Auslaufs kann das Ende, an dem sich die Räder befinden, nach oben geschwenkt werden – *der Bediener muss den beladenen Transportwagen keinesfalls anheben.*
- Abgedichteter Hartholzgriff zur Minimierung der Wärmeübertragung
- Bei Nichtgebrauch dient ein Wandhaken aus rostfreiem Stahl zur sicheren Befestigung des Transportwagens in aufrechter Stellung an einer Wand.

## Angaben für das Angebot

Fryer Shortening Shuttle® FS100 oder FS 200 von Henny Penny zum sicheren Ablassen, Transportieren und Entsorgen von verbrauchtem heißem Frittieröl. Der FS 100 ist für normale Fässer mit einem Fassungsvermögen von 55 US-Gallonen bemessen. Der FS 200 ist für größere Müllcontainer bemessen.

Im Lieferumfang enthalten:

- Gehäuse aus leichtem Aluminium
- Schlauch mit Schnelltrennkupplung zur Verwendung bei allen Henny-Penny-Fritteusen mit Filterung

|   | FS 100              |                        | FS 200              |                        |
|---|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Abmessungen</b>                        |                     |                        |                     |                        |
| Breite                                    | 12,88 in            | (305 mm)               | 12,88 in            | (305 mm)               |
| Tiefe                                     | 11,50 in            | (292 mm)               | 11,50 in            | (292 mm)               |
| Höhe                                      | 48,00 in            | (1219 mm)              | 59,00 in            | (1499 mm)              |
| Gewicht                                   | 25 lb               | (11 kg)                | 30 lb               | (14 kg)                |
| <b>Verpackt</b>                           |                     |                        |                     |                        |
| Breite                                    | 15 in               | (380 mm)               | 16 in               | (406 mm)               |
| Tiefe                                     | 12 in               | (305 mm)               | 15 in               | (380 mm)               |
| Höhe                                      | 49 in               | (1245 mm)              | 59 in               | (1500 mm)              |
| Volumen                                   | 5,1 ft <sup>3</sup> | (0,14 m <sup>3</sup> ) | 8,2 ft <sup>3</sup> | (0,23 m <sup>3</sup> ) |
| Gewicht                                   | 29 lb               | (13 kg)                | 37 lb               | (17 kg)                |
| <b>Fassungsvermögen heißes Frittieröl</b> |                     |                        |                     |                        |
| Rauminhalt                                | 31 qt               | (29 L)                 | 36 qt               | (34 L)                 |
| Gewicht                                   | 60 lb               | (27 kg)                | 70 lb               | (32 kg)                |

Änderungen der technischen Daten infolge der kontinuierlichen technischen Weiterentwicklung der Produkte vorbehalten.

2006 Henny Penny Corporation, Eaton, OH 45320 USA Überarbeitet 09/06/2017

[www.meierservice.com](http://www.meierservice.com)

**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

Tel: +49-8131-2928660



