

Modulaire kookapparatuur 700XP elektr. friteuse 2x 15 lt, 20 kW, externe elementen, vloermodel

Product _____

Model _____

Naam _____

SIS _____

AIA _____



Modulaire kookapparatuur

700XP elektr. friteuse 2x 15 lt, 20 kW, externe
elementen, vloermodel

371082 (E7FREH2GF0)

ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x
15 liter, 20 kW, externe
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee bakken van 240x380x505 mm, 13 - 15 liter, vloermodel met draaideuren voor de olie aftapkranen. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbak gemonteerd, zodat een gladde bak met afgeronde hoeken ontstaat, welke zeer eenvoudig te reinigen is. Door de externe elementen wordt de levensduur van de olie verlengd. Laser technologie maakt een strakke verbinding met andere units van de 700XP lijn mogelijk.

Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden, met frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Naadloos ingelaste V-vormige frituurbakken met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De frituurbak wordt in 2 delen geperst (de koude zone en de eigenlijke frituurbak), welke door een robot naadloos aan elkaar gelast worden, lekkage is hierdoor onmogelijk. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbak geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief twee frituurmanden 225x325x125 mm met koudgreep, twee kruimroosters, twee roestvrijstalen deksels en twee olie opvangbakken. In de onderbouw een kast met dubbelwandige draaideuren en de 3/4" aftapkranen. De unit met gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Geplaatst op 4 roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring: _____

Uitvoering

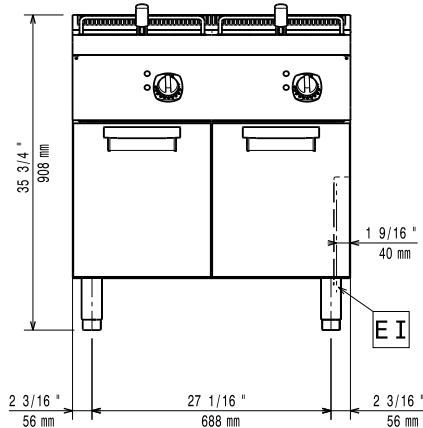
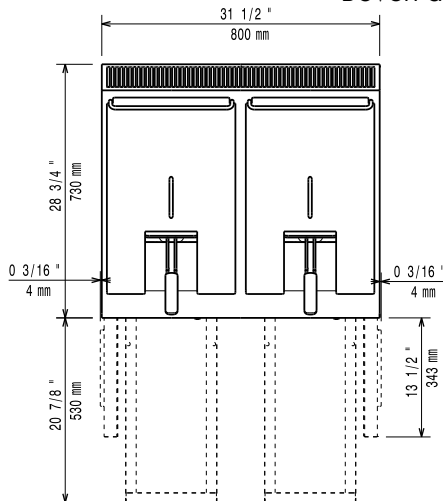
- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- Hoog rendement infrarood verwarmingselementen, gemonteerd tegen de buitenzijde van de bakken.
- Thermostatische regeling van olie temperatuur tot maximaal 185 °C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan onder de bak met een opvangbak in de onderbouw.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX4 waterdicht.

Constructie

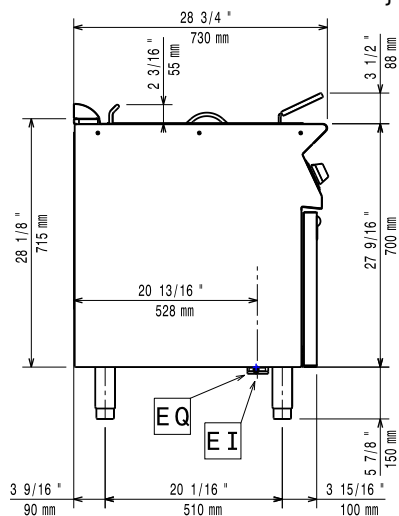
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks DRAAIDEUR VOOR ONDERBOUWKAST, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 14 liter en 15 liter friteuse PNC 921691

Front aanzicht

Boven aanzicht


EI = Elektrische aansluiting
= Equipotentiaal
EQ schroef

Zij aanzicht


Electra

Voltage

371082 (E7FREH2GF0) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Aangesloten vermogen

20 kW

Algemene gegevens

Effectieve pan afmetingen, breedte

240 mm

Effectieve pan afmetingen, hoogte

505 mm

Effectieve pan afmetingen, diepte

380 mm

Pan capaciteit

13 lt MIN; 15 lt MAX

Thermostaat instelling

105 °C MIN; 185 °C MAX

Uitwendige afmetingen, hoogte

850 mm

Uitwendige afmetingen, breedte

800 mm

Uitwendige afmetingen, diepte

730 mm

Gewicht, netto

81 kg

Indien de frituse wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Optionele accessoires

- ROESTVRIJSTALEN FRONTPLINT 800 mm, op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- ROESTVRIJSTALEN FRONTPLINT 800 mm PNC 206176
- SET van 4 POTEN, 100 mm hoog, niet verstelbaar, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- KRUIJMZEEF voor in de koude zone van 15 liter frituse PNC 206235
- 2 ROESTVRIJSTALEN ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, 700XP PNC 206249
- 2 ROESTVRIJSTALEN ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265
- VERLENGINGSPIJP voor de 3/4" olie aftapkraan van de 15 liter elektrische frituse PNC 206301
- ZIJ LEUNSTANG, LINKS OF RECHTS, roestvrijstaal (700XP) PNC 206307
- ACHTERPANEEL 800MM, voor vloermodel met eilandopstelling PNC 206374
- ZIJPANELENSSET, LINKS en RECHTS, voor afwerking bij vloermodel 700XP PNC 216000
- FRONT LEUNSTANG 800mm, roestvrijstalen buis Ø50 mm PNC 216047
- FRITUURMAND (225x325 mm) voor 14 liter en 15 liter frituse PNC 921691
- 2 KLEINE FRITUURMANDEN (105x325 mm) voor 12, 14, 15 liter frituse PNC 921692
- ROESTVRIJSTALEN VETFILTER voor opvangbak van 7 liter en 15 liter vloermodel frituse PNC 921693
- AFTAP DOORSTEEKHAAK voor 15 liter frituse PNC 921695
- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij meel, 15lt frituse PNC 921696